

Brocheta de piña con miel de pimentón y romero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brochetas de piña

Anana: 1 Unidad

Hierbas Aromáticas: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Aceite verde de menta: Cantidad necesaria

Miel de pimentón y romero

Romero fresco: 1 cda.

Miel: 200 grs.

Pimentón: 15 g

Polvo de canela

Canela: 20 grs.

Pan integral: 1 Unidad

Salsa de azafrán

Azafrán en hebras: 1 cda.

Azafrán en polvo: 1 Cápsula

Yogurt: 200 cc

Preparación de la Receta

Miel de pimentón y romero

- Deshoje el romero.
- En una *cacerola* coloque la miel, el romero y el pimentón.

- Caliente a fuego bajo y reserve.

Brochettes de piña

- Pele y corte la *piña* o *ananá* en cubos y coloque en palitos de brochettes.
- Espolvoree con hierbas aromáticas.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, grille los brochettes por todos sus lados.
- Pinte con la miel de *romero* durante la cocción.

Salsa de azafrán

- Mezcle el *yogur* con el *azafrán* en sus dos versiones y reserve.

Polvo de canela

- Corte el pan en rodajas, retire la corteza y coloque en una placa para horno.
- Precaliente el horno a 160° y lleve el pan a tostar.
- Retire y ralle el pan tostado.
- Mezcle con el polvo de canela, cuele y reserve.

Presentación

- Sirva los brochettes con la salsa *azafrán*, espolvoree con el polvo de canela y decore con el aceite verde de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-pina-con-miel-de-pimenton-y-romero>