Perla Della Malasia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Piña: 1 Unidad
Ricotta de cabra: 150 g
Canela en rama: 1/2 Unidad
Chocolate rallado: 1/2 Taza
Azucar: Cantidad necesaria
Peperoncino: 1/2 cdita.
Harina de tapioca: 200 grs.
Leche de coco: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Coloque 1 litro de agua en una olla y lleve a fuego, perfume con canela en rama y agregue 3 cucharadas de azúcar
- Una vez caliente el agua vierta la *harina* de *tapioca* en forma de lluvia mientras mezcla cuidando de que no se formen grumos.
- Tamice la *ricota*.
- Pele la *piña* y corte en rodajas
- En una sartén caliente con *manteca* caramelice las rodajas de *piña* junto con 1 taza de azúcar.

Armado

- Una vez transparente la *tapioca* vierta sobre una placa, retire la rama de canela y agregue la *ricota* junto con el *chocolate* rallado.
- Coloque la leche de coco en una sartén junto con las 4 cucharadas de azúcar restantes y el *peperoncino*, lleve a fuego.
- En moldes individuales coloque la preparación de *tapioca* y *mandioca*, lleve a la heladera y deje reposar durante 1 hora aproximadamente.

Presentación

- Sirva en la base de un plato la leche de coco, encima una *rodaja* de *piña* y luego el budín de *tapioca*, bañe con el *almíbar* de la cocción de la *piña*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/perla-della-malasia