

Piña caramelizada con helado de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Compota de frutas rojas

Manteca: 20 g Frutillas: 4 Unidades

Frambuesas: 4 Unidades Azúcar moscabado: 10 g

Zarzamoras: 4 k

Piña

Anís de estrella: Una pizca

Canela: 1 Ramita Chauchas de vainilla: 1 Unidades

Manteca: 10 g Azúcar moscabado: 200 g Piña madura: 1 Unidad Helado de Vainilla: 100 g

Varios

Helado de Vainilla: 200 g

Preparación de la Receta

Piña

- Pele la piña quitando los puntos negros y luego córtela en rodajas de 2 cm de grosor.
- Abra la vainilla al medio a lo largo.
- Aplaste el anís con la hoja del cuchillo.
- En una sartén derrita la manteca.
- Agregue el azúcar y deje formar un caramelo.
- Incorpore las rodajas de piña y remueva unos segundos

- Agregue la vainilla, canela, el anís y continúe la cocción hasta que se caramelice.
- Lleve al fuego hasta que alcance el hervor
- Incorpore las rodajas de *piña* y deje cocinar hasta que se caramelicen.
- Dé vueltas las rodajas de piña durante su cocción.

Compota de frutas rojas

- Corte las frutillas en cuartos.
- En una sartén derrita la manteca.
- Incorpore las frutas, el azúcar y saltee unos segundos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva rodajas de *piña* con el fondo de cocción, la compota en los bordes y corone con una quenelle de helado de vainilla.
- Decore con hojas de menta fresca.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pina-caramelizada-con-helado-de-vainilla