

Piña caramelizada con vainilla y helado de anana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rhum: 2 cdas.

Ralladura de lima: 1 cdita.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Azucar rubia: 2 cdas.

Azúcar Negra: 2 cdas.

Piña: 1 Unidad

Crema de leche: 1/2 Taza

Crema de manteca

Yemas: 3 Unidades

Azucar: 1 Taza

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Manteca pomada: 150 grs.

Masa bretona

Yemas: 2 Unidades

Harina: 200 grs.

Manteca pomada: 150 grs.

Azucar: 150 grs.

Polvo de hornear: 2 cdas.

Sal: Una pizca

Varios

Almibar:

Frambuesas Frescas: A gusto

Jugo De Lima: 1 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele la *piña*, retire las caras desechando una pequeña porción del el centro y luego corte en bastones de de 10 x 5cm aproximadamente.
- En una sartén caliente con *manteca* dore los bastones de *piña* de todos sus lados, espolvoree con azúcar negra y rubia y una vez disuelta el azúcar retire del fuego.

- Corte la vaina de vainilla en trozos. Luego pinche la *piña* con los trozos de la vainilla. Sobre una placa acomode las porciones de *piña*.
- Vierta los jugos obtenidos de la *piña* acaramelada en una olla junto con la cáscara de lima y la *crema* de leche, lleve a fuego y deje espesar.
- Vierta en la sartén donde caramelizo la *piña* el *rhum* y flambee unos segundos, luego bañe los trozos de *piña*.

Crema de manteca

- Realice con el azúcar un *almíbar* a 116°C.
- Coloque en una batidora las yemas y bata.
- Una vez obtenido el *almíbar* vuelque en forma de hilo sobre las yemas mientras sigue batiendo.
- Luego añada a las yemas la *manteca* pomada de a poco, una vez integrada la *manteca* incorpore el interior de la vaina de vainilla, bata unos segundos más y retire.
- Coloque la masa en una manga

Masa bretona

- Coloque en una procesadora la *manteca* junto con el azúcar, procese unos segundos hasta arenar, luego incorpore las yemas, procese nuevamente un segundo y por último añada la *harina* junto con el polvo de hornear y la sal, procese nuevamente hasta conseguir una masa homogénea. Retire, envuélvala en papel film y deje reposar durante 30 minutos como mínimo.
- Una vez reposada coloque la masa entre dos papeles *manteca*, luego estire con un palo de amasar logrando un grosor de 1cm de alto.
- Corte luego en bastones de la medida de la *piña*, acomode en una placa y cocine en horno precalentado a 170°C hasta *dorar* levemente.

Armado

- Termine la cocción de la *piña* en horno precalentado a 170°C.
- Coloque en un bowl las fresas frescas junto con el *almíbar* y el *jugo* de lima, mezcle y deje reposar.
- Cubra los bastones de masa bretona con la *crema* de *manteca*.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *piña* junto con un bastón de masa bretona con *crema* de *manteca*.
- Decore el plato con los jugos de la caramelización y las frambuesas.
- Acompañe con una quenelle de helado de **anana**.

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