Piña colada al granite de remolacha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Piña: 1/2 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Espuma de yogurt a la esencia de coco

Azucar: 10 grs.

Esencia de coco: 5 cc

Yoghurt ácido: 120 g

Granite de remolacha

Azucar: 125 grs.

Agua: 50 cc

Jugo de remolacha: 200 cc

Varios

Estragón: 2 Ramas

Coco fresco: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *piña* o *ananá* en rodajas, retire el centro con la ayuda de un aro y corte en cubos pequeños.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, coloque la *piña* o *ananá* a caramelizar.
- Coloque sobre una placa bien fría, reserve y deje enfriar.

Granite de remolacha

- En un bowl mezcle el agua, el azúcar y el *jugo* de **remolacha**.

- Coloque la mezcla sobre una fuente y lleve al congelador, raspe con un tenedor a medida que se vaya cristalizando.
- Aproximadamente por 2 horas.

Espuma de yogurt a la escencia de coco.

- En un bowl mezcle el yogurt, la esencia de coco y el azúcar.
- Coloque la mezcka dentro de un sifón y reserve en la heladera.

Presentación

- Corte el coco al medio y extraiga bolitas con ayuda de una cuchara parissiene.
- En una copa sirva la *piña* caramelizada con la espuma de yogurt a la esencia de coco y encima el granite.
- Decore con las bolitas de coco y una rama de *estragón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pina-colada-al-granite-de-remolacha