

Piñas asadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Anana: 4 k

Jocoque de coco

Esencia de coco: 50 cc

Jocoque (yogurth ácido): 400 cc

Salsa de albahaca

Albahaca: 50 g

Hojas de Albahaca:

Azúcar Negra: 20 grs.

Teja de pimentón dulce

Claros de huevo: 50 grs.

Pimentón dulce: 1 cdita.

Aceite de girasol: 2 cdas.

Harina: 50 grs.

Azucar impalpable: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Corte las rodajas de *piña* o *ananá*, del tamaño deseado.
- En un grill bien caliente coloque la *piña* o *ananá*, espolvoree con azúcar y dore de ambos lados.

Teja de pimentón dulce

- En un procesador coloque los ingredientes y mezcle bien(reserve el *pimentón dulce*). Deje reposar en la heladera, cubierto con papel film por 25 minutos aproximadamente.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque la preparación con la ayuda de una espátula, forme las tejas bien finas de la forma deseada, espolvoree con *pimentón dulce*.
- Lleve al horno 180° durante 4 minutos.
- Retire las tejas del horno, moldee y reserve en lugar seco.

Salsa de albahaca

- En una olla con agua hirviendo coloque la *albahaca* y el azúcar morena, deje fusionar por unos minutos, hasta lograr una consistencia de *almíbar*.

Jocoque de coco

- En un bowl mezcle el *Jocoque* o *yogur ácido*, con la esencia de coco y reserve.

Presentación

- En un plato coloque las tejas con las piñas asadas, salsee con el *jocoque* de coco y rocíe con la salsa de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pinas-asadas>