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

Claras 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 azúcary 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