

Sopa de coco, piña y su tapioca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sopa de coco

Crema lyncott: 500 cc

Coco rallado: 250 grs.

Tapioca de coco

Cloruro de calcio: 5 g

Alginato de sodio: 2 g

Agua: 2 L

Torrija de piña

Leche: 100 cc

Azucar: 60 grs.

Pan blanco del día anterior: 2 Rodajas

Varios

Hojas de menta: A gusto

Nueces: A gusto

Preparación de la Receta

Sopa de coco

Leche: 1 l.

Crema De Coco: 500 cc

Azucar: 100 grs.

Coco rallado: 270 grs.

Agua: 1 L

Crema lyncott: 200 cc

Piña: 1/2 Unidad

- En una olla coloque la leche, incorpore la *crema*, el coco rallado y la *crema* de coco, cocine a fuego mínimo y mezcle cada tanto con una cuchara de manera, cocine durante aproximadamente 20 a 30 minutos.

Torrija de piña

- En una sartén coloque la leche, *crema* y azúcar, lleve a fuego medio y mueva hasta que se disuelva el azúcar, una vez que rompa hervor cocine durante 10 minutos.
- El pan debe ser como mínimo de dos días anteriores
- Quite las bordes si es que son duros y solo reserve la miga.
- Corte la miga en rectángulos de aproximadamente 4cm de largo por 2cm de ancho y colóquelos en un bowl, luego añada la preparación anterior caliente, deje reposar durante 1 hora.
- Pele la *piña* y con una mandolina córtela en finas láminas a lo largo, luego corte cada lámina en dos rectángulos de aproximadamente 8cm de largo por 4cm de ancho.

Tapioca de coco

- En una *cacerola* coloque dos litros de agua, coco rallado y azúcar, cocine a fuego mínimo hasta que rompa hervor, luego deje enfriar.
- Una vez fría cuele y agregue el alginato de sodio, procese con un mixer y deje reposar en la heladera 24 horas.
- En otro bowl coloque medio litro de agua con cloruro de calcio y mezcle hasta disolverlo, luego acomode encima un colador, este debe quedar sumergido.
- En otro bowl coloque medio litro de agua limpia.
- Llene una jeringa con la **tapioca** de coco y vacíela de a gotas sobre el colador sumergido en el agua con cloruro de sodio, este paso debe realizarse despacio, una vez obtenidas las burbujas deseadas pase el colador al bowl con agua limpia, deje reposar hasta el momento de emplatar.

Armado

- Tome un rectángulo de pan con cuidado de que no se rompa y escúrralo ligeramente, luego cúbralo con dos rectángulos de lámina de *piña* de forma cruzada y quite el excedente de la *piña*, proceda del mismo modo con el resto y luego colóquelos sobre una placa, espolvoree con azúcar y con la ayuda de un soplete caramelize.
- Pique las nueces groseramente.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una torrija de *piña*, decore con las burbujas de *tapioca* de coco, espolvoree con nueces y hojas de *menta* y por último salsee con la **sopa** de coco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-coco-pina-y-su-tapioca>