



PIÑA ASADA COLADA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para la piña asada

1 piña
1 rama de vainilla
1 cucharada de postre de
azúcar de caña
1 cucharada sopera de ron
(opcional)
Papel de aluminio

Para la piña colada

100 ml de bebida de coco
200 g de piña asada
Hielo pilé

ELABORACIÓN

Para la piña asada

Pelar la piña, descorazonar y cortar en pedazos. Espolvorear azúcar sobre la piña, abrir la rama de vainilla, agregar el ron y envolver el recipiente con papel de aluminio. Asar 20 minutos a 180°C. Reservar.

Para la piña colada

En un vaso mezclador, introducir los trozos de piña, junto con la bebida de coco y el jugo resultante del asado de ésta. Triturar el conjunto en un vaso triturador con hielo pilé.

Acabado

Servir la piña colada en un vaso con hojas de menta.

SUPER AMARA