

Piña caramelizada con helado de coco

Ingredientes:

1 piña fresca madura y pequeña
45gr de mantequilla clarificada
1 vaina de vainilla desgranada y fresca
3 cucharadas soperas de ron oscuro
50cl de helado de coco
12cl de almíbar

Elaboración:

Pelar la piña a continuación, cortar la piña (la parte que se come) en dados pequeños y añadir la vainilla desgranada.

Calentar la mantequilla a fuego medio en una gran sartén antiadherente . Poner la piña y cocinar 2 a 3 minutos hasta que se doren.

Verter el ron y el jarabe. Cocinar a fuego moderado durante 5 minutos.

Ecurrir la piña y ponerla en un plato y terminar coronando con una buena quenelle de helado de coco y servir de inmediato.