MOUSSE DE PIÑA COLADA

Ingredientes:

250 mililitros de crema para batir

½ taza de crema de coco

3 Cucharadas de azúcar refinada

2 Cucharadas de grenetina sin sabor

¼ taza de agua

1 taza de pulpa de piña Delifruta

1 oz. de ron

Preparación:

Picar las piñas en cubos pequeños y saltear en un sartén a fuego alto. Agregar el ron y dejar reducir a seco.Dejar enfriar.

Batir la crema a punto de turrón y agregar el azúcar.

Hidratar la grenetina en agua y calentar para disolver. Mezclar con crema de coco.

En movimientos envolventes, incorporar la crema de coco con la crema.

Una vez homogéneo, agregar los cubos de piña.

Colocar en recipientes individuales y refrigerar hasta que cuajen.

Servir.

Marka
Pulpa de Fruta