



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	256 Kcal
Proteínas:	3.3 g
Grasa Total:	3.8 g
Colesterol:	5.3 mg
H. de Carbono:	52.8 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	82 mg

MIXTURA FRESCA DE PIÑA

Ingredientes

- 1 Piña fresca pelada y sin su centro
- 1 Cucharada de mantequilla
- 4 Cucharadas de azúcar
- ¾ Tarro de leche condensada
- NESTLÉ®
- ¼ Taza de jugo de limón
- 8 Bolas de cassata sabor piña SAVORY®
- Ralladura de limón fina

Preparación

1.- Corta la piña en trozos medianos, luego calienta una sartén con la mantequilla y saltea la piña a fuego fuerte durante 10 segundos. Agrega el azúcar y cocina durante 3 a 4 minutos más removiendo de vez en cuando hasta que quede más blanda. Una vez lista, enfría y separa en dos partes.

2.- Junta en el jarro de una juguera una de las mitades de la piña con la leche condensada NESTLÉ®, vierte el jugo de limón y procesa a velocidad alta durante 15 a 20 segundos hasta conseguir una preparación homogénea y moler completamente la piña. Vierte esta preparación en copas individuales y refrigera durante 10 minutos.

3.- Una vez listas, retíralas del refrigerador agrega a cada copa una bola de cassata sabor piña SAVORY® encima de la preparación molida, por los bordes agrega el resto de la piña salteada y decora con ralladura de limón sobre el helado. Sirve de inmediato y disfruta de esta fresca preparación.

Sugerencia

Puedes dejar las bolas de helado listas con anticipación, solamente déjalas en una bandeja con papel alusa plast y en el congelador.