



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	233 Kcal
Proteínas:	2.4 g
Grasa Total:	13.6 g
Colesterol:	7.0 mg
H. de Carbono:	26.6 g
Fibra Dietética:	1,7 g
Sodio:	38 mg

## CREMA DE PIÑA COLADA CON FRUTAS SALTEADAS

### Ingredientes

Crema de piña colada

- ½ Piña cortada en trozos
- 200 ml de agua fría
- ¼ Taza de azúcar
- 2 Cucharadas de maicena
- 2 Yemas de huevo
- 1 Tarro de crema de coco chico 240 g
- 1 Tarro de crema SVETLY® 157 g
- 2 Cucharadas de Ron

Frutas salteadas

- ½ Piña natural picada en trozos
- 2 Tazas de frutillas en cuartos
- 1 Cucharada de mantequilla
- 3 Cucharadas de azúcar
- 1 Cucharada de ron

### Preparación

1.- Para la crema junta en una juguera la piña trozada, junto con el agua. Muele hasta conseguir una mezcla bien líquida. Vierte  $\frac{3}{4}$  de esta preparación a una cacerola y separa el  $\frac{1}{4}$  restante. Agrega el azúcar y lleva a fuego suave.

2.- Con el  $\frac{1}{4}$  restante de jugo disuelve la maicena junto con las yemas de huevo, pasa por cedazo y reserva. Cuando la mezcla en la olla comienza a hervir, agrega la mezcla recién preparada de jugo, maicena y yemas, revuelve constantemente hasta que la preparación hierva durante 15 segundos. Retira del fuego y deja entibiar. Agrega la crema de coco, la crema SVELTY® y el ron. Revuelve y tapa con papel alusa plas hasta enfriar completamente.

2.- Aparte calienta la mantequilla en una sartén, agrega la fruta cortada en trozos y saltea durante 1 min. Agrega el azúcar y el ron, remueve y retira del fuego. Deja enfriar. Una vez todo listo sirve en un plato hondo una porción de crema piña colada y sobre esta acomoda la fruta salteada.

