



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	114 Kcal
Proteínas:	0.9 g
Grasa Total:	7.1 g
Colesterol:	20 mg
H. de Carbono:	12.8 g
Fibra Dietética:	10,8 g
Sodio:	18 mg

PIÑA CON JENGIBRE Y MIEL A LA CREMA

Ingredientes

- 1 Piña fresca pelada y cortada en medias lunas
- 5 Cubos bien pequeños de mantequilla
- 5 Cucharaditas de miel
- 1 Cucharadita de jengibre rallado
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ® refrigerada
- Papel metálico

Preparación

1.- Acomoda dos a tres medias lunas de piña sobre un cuadrado de papel metálico de más o menos 20x20 cm. En la superficie, baña con la miel y acomoda el trozo de mantequilla.

2.- Espolvorea el jengibre rallado y cierra cuidadosamente dejando las puntas hacia arriba. Acomódalos estos paquetitos en los bordes de las brasas, déjalos allí durante 20 minutos como mínimo y no más de 30 min. La idea es que en este tiempo la fruta se cocine y caramelicen sus azúcares.

3.- Una vez listo, retira cuidadosamente de las brasas con la ayuda de una tenaza, déjalos enfriar bien y al momento de servir agrega una porción de crema NESTLÉ® y disfruta.