



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.