

Postre de piña

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Frutas y frutos secos

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

8 hojas de gelatina
1 bote de piña en su jugo o una piña fresca
1 bote de leche Ideal
150g de azúcar
250g de queso de Burgos

Preparación

- Ponemos la gelatina a remojar en agua fría.
- Escurrimos el bote de piña y escurrimos las rodajas sobre un papel. Si es piña natural, quitamos el penacho, la cortamos en rodajas, le quitamos el centro y la escurrimos en papel.
- Ponemos en el vaso la leche y programamos 4 minutos a 70º, velocidad 2. Al terminar escurrimos la gelatina y la echamos en el vaso junto con el azúcar. Mezclamos 10 segundos a velocidad 3.
- Incorporamos el queso escurrido de suero y mezclamos todo 10 segundos a velocidad 3.
- Reservamos 3 rodajas de piña para decorar y partimos el resto en trozos pequeños. Echamos encima la mezcla del vaso y unimos todo con la espátula.
- Forramos un macetero o tiesto con film transparente y echamos la mezcla. Dejamos en la nevera 3-4 horas. Desmoldamos y colocamos el penacho en la parte superior. Cortamos por la mitad las 3 rodajas de piña y rodeamos con las mismas el borde.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/200387/postre-de-pina/>