PIÑA CARAMELIZADA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1000 g de piña
- 20 g de miel
- 20 g de azúcar
- 25 g de mantequilla
- 240 g de naranja

LA PREPARACIÓN

- Pela la piña hasta que no queden nudos en ella y córtala en rodajas de un centímetro de ancho. Pela las naranjas quitándoles lo mínimo posible de la piel blanca y corta esta piel en pequeñas tiras.
- Cuece estas tiritas de piel en agua hirviendo durante 15 minutos y retíralas y escúrrelas, resérvalas.
- Prepara un zumo con las naranjas, cuélalo y ponlo en un cazo. Añade a este cazo la miel y mézclalo todo. Cuécelo a continuación unos 5 minutos, hasta que empiece a hervir, añade las tiritas de piel de naranja y resérvalo.
- Dispón las rodajas de piña sobre papel de aluminio engrasado con mantequilla y espolvoréalas con el azúcar. Corta la mantequilla en dados y dispón un dado por rodaja.
- Enciende el grill del horno y ponlas a caramelizar. En cuanto empiecen a dorarse sácalas y las sirves con el

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 27.3 g	Grasas 5.7 g
Kcal 172	Proteinas 1.1 g

jarabe de naranja y miel.