

Piña al grill con menta y lima

COOKING
LOVERS TEBA



Consejo del chef

Emplatar las piñas con el almíbar de menta y lima y acompañar de una bola de helado de leche merengada y decorar con unas hojitas de menta.

Raciones para 4

1 Piña

4 Cucharadas de miel

Canela

100 ml Agua

80 gr Azúcar

3 Limas

2 gr Menta

Helado de leche merengada

1

Pelar y cortar la piña en rodajas. Retirar el corazón y pintar con miel y canela. Cocinar en el grill a 200°C durante 10 minutos o hasta que se tueste por ambos lados.

2

Mientras, preparar un almíbar con el agua y el azúcar, dejando hervir ambos durante unos 5 minutos a fuego medio. Una vez hecho, retirar del fuego, exprimir las limas y enfriar. Picar la menta y mezclar con el almíbar frío.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pina-grill-menta-lima/>

