Piña al grill con menta y lima



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 200ºC 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/