



Brochetas de Piña Caramelizada

INGREDIENTES

1 piña

1 taza de azúcar moreno

1 lima

Un chorrito de ron

NOTA: Lo podéis hacer en la barbacoa, vitrocerámica, fuego o inducción, lo que tengáis.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Pelamos y cortamos la piña en trozos grandes
2. Los clavamos por separado en una brocheta de madera. Podéis prescindir de las brochetas pero es más cómodo para ir dándoles la vuelta).
3. Ponemos el azúcar moreno en una bandeja y presionamos las brochetas de piña sobre el azúcar para que se impregne por todos los lados. Reservamos el azúcar sobrante que estará empapado en el jugo de piña.
4. Disponemos las brochetas en nuestra sartén a fuego medio y cocinamos 2-3 minutos por cada lado o hasta que estén doradas y caramelizadas.
5. Cuando estén doradas añadimos un chorrito generoso de ron y el zumo de una lima. Cocinamos un par de minutos más hasta que se evapore el alcohol y retiramos las brochetas con la piña a una bandeja.
6. Con lo que queda en la sartén, agregamos el azúcar que nos sobró en el paso 3 y un par de cucharadas de agua y dejamos que se caramelize ligeramente en el fuego. Una vez hecho el caramelo lo vertemos sobre la piña y ¡listo para servir!