



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 caramelice ligeramente en el fuego. Una vez hecho el caramelo lo vertemos sobre la piña y ¡listo para servir!*