

Piña a la brasa con crema catalana y helado de ron

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Una piña natural

Para la crema catalana:

- 1 litro de leche
- 6 yemas de huevo
- Piel de limón
- Una rama de canela
- 150 g de azúcar
- 35 g de harina de maíz

/ Preparación

Preparación (para 4 personas)

Braseamos la piña.

- Primero se puede colgar sobre las brasas para que la piña quede ahumada y se ablande.
- Después la cortamos en cuatro partes y la marcamos en la parrilla de brasas.
- Posteriormente la envolvemos con papel de aluminio y la acabamos de cocer en las cenizas del horno de brasas durante diez minutos.

- Después la cortamos y dejamos enfriar. Será el momento de añadir la crema catalana y, por encima, el azúcar, que quemaremos. Acompañamos el postre con un helado de ron para combinar aún más todos los sabores.

Para elaborar la crema catalana:

- Calentamos tres cuartos de litro de leche y hacemos una infusión con la piel del limón, la canela y el azúcar.
- Mientras mezclamos el resto de la leche con la harina de maíz y las yemas de huevo.
- Lo colamos y lo volvemos a poner todo al fuego hasta que empiece a hervir.