

Bolas de piña salteadas con ron y sopa de coco

Ingredientes

El origen de esta mezcla (la de la piña, el coco y el ron en la "piña colada") es incierto, [existen diferentes versiones](#) que van desde la invención por parte de antiguos piratas puertorriqueños hasta la que lo atribuye a un **avisgado hostelero - ¡nacido en Barcelona!**- que improvisó la sabrosa solución ante la huelga de cortadores de cocos.

En todo caso, esta santísima trinidad caribeña sirve de base para nuestro postre. En él no solo combinamos estos sabores canónicos, también los presentamos en dos texturas distintas. **La ternura ácida de la piña** -conviene no utilizar el tronco central de la misma, que es algo fibroso- **con la cremosidad de la sopa de coco**. El ron mezclado con el azúcar se convierte en jarabe que cubre ([napa](#)) la piña torneada, y es ideal si podemos servir el conjunto jugando con diferentes temperaturas. La piña recién hecha aún caliente, la sopa de coco bien fría. Suma de contrastes.

El **extra de frescor lo da la menta y la lima**, que en realidad convierten nuestro trío en un repóquer ganador.