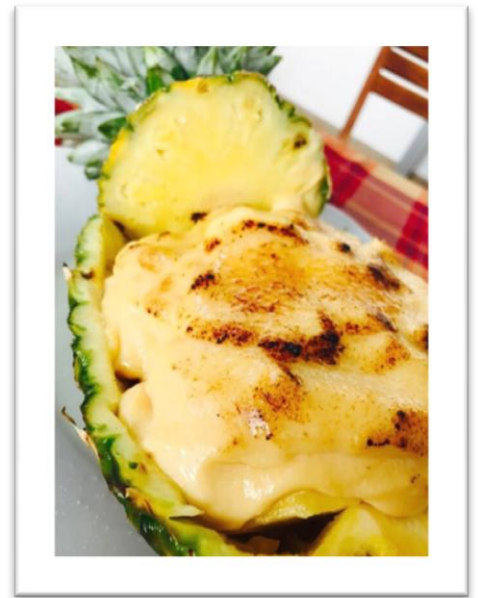


## PIÑA CON CREMA CATALANA



### INGREDIENTES:

1 Piña Natural

### CREMA CATALANA:

500 GR leche

5 yemas

150 gr azúcar (100 para la receta y 50 para quemar)

20 gr maicena

1 cucharadita de vainilla

1 pellizco de sal

la piel de medio limón solo la parte amarilla.

1 palito de canela

### PREPARACION

Coloque la mariposa en las cuchillas. Vierta la leche, yemas, 100 gr de azúcar, maicena, vainilla y sal. Mezcle 15 seg/Vel 3,5

Añada la piel del limón y canela, y programe 11 min/90º/Vel 2. retire el palo de canela y piel de limón. y reserve en un recipiente.

Mientras prepara la crema, corte la piña longitudinalmente, con la ayuda de un cuchillo vacíe el contenido, retire la parte central, (tronco) y el resto cortelo a trocitos.

Cuando la crema este fría, reparta por encima de la piña y en el momento de servir ponga azúcar y con la ayuda de un soplete caramelizela.

Nota: si no dispone de soplete, puede quemar el azúcar en el grill del horno durante unos minutos.