

MILHOJAS DE PIÑA NATURAL Y CREMA CATALANA



INGREDIENTES

6 rodajas de piña natural

Mantequilla

Azúcar moreno

CREMA CATALANA

500 g leche

4 yemas

25 g maicena

75 g azúcar

Canela

Corteza 1 limón

DECORACIÓN

frutos rojos y menta fresca

MODO DE HACERLO

CREMA CATALANA

Poner a hervir la leche con la rama de canela y la corteza de limón para perfumarla. Colar.

En un bol blanquear las yemas con el azúcar y añadir la maicena.

Verter encima la leche y mezclar con varillas.

Poner de nuevo al fuego y sin dejar de mover, cocer hasta que rompa a hervir, espese y no tenga grumos. Pasar a un recipiente, filmar y dejar enfriar.

Pelar la piña y limpiar bien los bordes. Cortar en rodajas y retirar el centro si fuera necesario.

Dorar en una sartén con un poco de mantequilla y azúcar moreno por ambos lados.

Servir en un plato las rodajas de piña y cubrir con la crema catalana. Espolvorear la crema con abundante azúcar y quemar con un soplete o quemador.

Decorar con los frutos rojos y menta fresca