



INGREDIENTES:

- 340 gramos de rodajas de piña en su jugo
- 200 gramos de jugo de la piña
- 85 gramos de gelatina en polvo de piña
- 200 gramos de nata fría para montar
- Unas cuantas guindas confitadas para decorar (opcional)
- Vasitos de cristal (tipo yogur)

ELABORACION:

1. Poner las rodajas de piña en el vaso y **triturar 15 segundos a velocidad 7**. Sacar y Reservar
2. Volver a poner en el vaso de Thermomix el jugo de la piña, y **calentar 7 minutos a 100 grados, a velocidad 1**.
3. Añadir la gelatina en polvo y **mezclar 12 segundos a velocidad 3**
4. Seguidamente incorporar al vaso la piña triturada y **mezclar 15 segundos a velocidad 3**. Sacar y Reservar, dejarlo enfriar.
5. Lavar el vaso de Thermomix y Enfriarlo **triturando 4 ó 5 cubitos a velocidad de 5 a 10 progresivo**.
6. Tirar este hielo y con el vaso muy frío **poner la mariposa en las cuchillas y montar la nata a velocidad 3 ½ sin programar tiempo** hasta que quede bien firme (Para más seguridad de que nos corte la nata, agregar al principio del montaje, una cucharada pequeña de queso de untar)
7. Una vez bien montada pasarla a un bol grande y muy poco a poco (a hilo) ir incorporando la mezcla de la piña reservada, a la nata montada, mezclando muy delicadamente, con movimientos envolventes, con la ayuda de la espátula o lengua de silicona.
8. Una vez bien integrado todo, ir echando la mezcla a los vasitos de cristal que tendremos preparados. Llevamos los vasitos de piña al frigorífico durante 6 u 8 horas como mínimo.

9. (Opcionalmente) a la hora de servir podemos decorar cada vasito con una guinda.

Riquísimo, y facilísimo

NOTA: Estas imágenes no son mías aún, si no de Lila, hasta que yo haga las mías propias que serán.... YAAAA

Por todo ello mi agradecimiento al magnífico Bloc de www.lacocinadelila.com que nos deleita con sus recetas.

