



Pinya colada

Ingredients

1 kg de pinya
1 mango madur
10 fulles de menta
250 gr d'almívar (meitat sucre, meitat aigua)
100 gr de rom blanc

Opcional

250 gr de llet de coco
100 ml de Pedro Ximénez

Elaboració

Pelem la pinya i la tallem per la meitat de dalt a baix. Tallarem làmines el màxim de fines (gairebé transparents) i les pintarem amb almívar. Les posarem a assecar al forn sobre un paper de teflón o sulfuritzat a uns 90-100°C fins que siguin cruixents. Farem uns 100 gr de dauets de pinya que els barrejarem amb 50 gr de mango també tallat a daus. Hi afegirem les fulles de menta picadetes finament. Això ho posarem al fons d'una copa de boca ampla. A part triturarem la resta de la pinya amb una mica d'almívar i el rom. Les quantitats de rom i almívar dependran del grau de maduresa de la pinya i de si ens agrada més o menys l'alcohol. Ho colarem i ho repartirem per les copes que tenim muntades. A sobre podem posar-hi una cullerada de llet de coco batuda com si fós nata muntada i una línia de Pedro Ximenez reduït.



Canelons de pinya amb crema

Ingredients

8 làmines de pinya tallades molt finament

50 gr de sucre moreno

Per la crema:

400 gr de llet

100 gr de nata

4 rovells d'ou

100 gr de sucre

la pell de mitja taronja

¼ de branqueta de canyella

20 gr de farina de blat de moro

50 gr de suc de taronja natural

Elaboració

Per la crema: Posarem a bullir la llet amb la nata, la pell de taronja i la canyella. Quan hagi bullit ho apartarem del foc i deixarem refredar uns minuts. A part barregem el sucre amb els rovells d'ou i la farina de blat de moro dissolta amb una mica de llet freda. Ho afegim a la llet calenta i ho fem arrencar el bull fins uns 85°C aproximadament. Ho colem i ho refredem el més ràpidament possible. Per fer-ho podem estendre la crema sobre una safata metàlica que haurem posat prèviament al congelador o a la nevera.

Agafarem les làmines de pinya i hi posarem la crema freda a sobre i ho embolicarem com si fos un caneló. Posarem dos canelons per persona i els cremarem per sobre amb sucre moreno amb la pala de cremar.



Pinya macerada amb Cointreau

Ingredients

4 pinyes baby
Cointreau
Sucre

Elaboració

Tallarem la part de les fulles com si fós un barret i ho reservarem. Buidarem la pinya de la següent manera: Amb un ganivet ben esmolat per la part on hem tret la part del barret separarem tota la polpa de la pell sense que se'ns foradi fent voltar la pinya. Després clavarem el canivet al costat de la base i el farem bascular com un pèndol per tal de separar tota la polpa de la base. Si cal ho repetirem pel costat contrari. Un cop tinguem la polpa fora, traurem el cor i tallarem la polpa a daus. Barrejarem la polpa amb Cointreau i sucre al nostre gust i farcirem les pinyes un altre cop. Podem tornar a posar-hi el tap.

Nota

Per anar bé, hauriem de posar a macerar els daus de pinya amb el Cointreau almenys un parell d'hores abans de consumir-la.

Pinya en almívar de vainilla

Ingredients

8 rodanxes de pinya
500 gr d'aigua
250 gr de sucre
1 beina de vainilla

Elaboració

Posarem a bullir l'aigua amb el sucre i la vainilla oberta per la meitat. Quan arrenqui el bull hi posarem les rodanxes de pinya i ho retirarem del foc. Ho deixarem refredar tot junt i podem guardar-ho a la nevera fins a una setmana.