



Piña al ron

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V6000 a partir de 2021

con helado de coco y crumble de nueces

Piña

- 100 ml Ron negro
- 50 g Azúcar de caña
- 50 ml Agua
- 1 Cucharadita Pimienta rosa, aplastadas
- 1 Piña madura

Sazonar

- 4 Bolas Helado de coco
- 2 Cuchara sopera Pistachos, picado

Piña

Lleve todos los ingredientes hasta la pimienta (incluida) a ebullición en una cacerola pequeña y cocínelos a fuego medio durante unos 5 minutos. Deje que el líquido se enfríe.

Pele la piña, córtela en cuartos a lo largo, retire el tallo.

Coloque los trozos uno al lado del otro en una bolsa de vacío grande, vierta el líquido enfriado en la bolsa. Selle la bolsa al vacío según las instrucciones y cocínela en un recipiente de acero fino con Vacuisine a 94 °C durante 30 minutos.

Gratinar

Abra la bolsa y vierta el líquido en una cacerola pequeña. Hierva los ingredientes hasta obtener una consistencia de jarabe.





Seque los cuartos de la piña con golpecitos. Caliente la parrilla y ase la piña por ambos lados durante aproximadamente 1 minuto.

Sazonar

Sirva la piña con el helado de coco y los pistachos y vierta el almíbar por encima.

Pasos de cocción

Vacuisine 94 °C durante 30 Min.

Accesorios

Bandeja de acero inoxidable perforada
bolsas de vacío grandes

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

