



Carpaccio de piña caramelizada con sorbete de limón La Lechera® y granizado de hierbabuena

Inspírate. Crea. Crece.

FRONERI

◆ PROFESSIONAL ◆



Receta



Ingrediente principal

Sorbete de limón La Lechera®

Ingredientes

- 200 g de piña
- 20 g de azúcar
- 200 ml de sorbete de limón La Lechera®

Para el granizado de hierbabuena:

- 200 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 30 g de hierbabuena

Elaboración

Para el granizado de hierbabuena:

Deshojar la hierbabuena. Llevar a ebullición el agua con el azúcar, añadir las hojas de hierbabuena. Escaldar la mitad de las hojas y ponerlas en agua fría. Dejar infusionar la otra mitad hasta que se enfríe. Colar la infusión y triturar con las hojas escaldadas para que tenga un color verde intenso. Congelar.

Emplatado:

Cortar la piña rectangular y laminarla. Crear un camino de láminas de piña sobre el que colocar la quenelle y encima de ésta añadir un poco de granizado de hierbabuena. Usar hojitas de hierbabuena fresca para decorar.



Hazlo más fácil

Sustituye el granizado de hierbabuena por unos frutos secos.



Helados alternativos

- Sorbete de frambuesa La Lechera®