

Carpaccio de piña



Ingredientes

- 1/4 de piña natural
- 1/2 l de helado de vainilla
- 4 cucharadas de azúcar
- 25 gr de avellanas picadas
- Hojas de menta

Preparación

- Pela la piña y córtala en lonchas finas. Distribúyelas en una fuente.
- Pon el azúcar en un colador y espolvorea las lonchas de piña.
- Con ayuda de un soplete, quémalas por la parte superior hasta conseguir una lámina fina de caramelo.
- Espolvorea todo con las avellanas y la menta picada.
- Coloca el helado de vainilla en el centro de la fuente. Decora con una hoja de menta.