

PIÑA COLADA

Leche frita de coco con gel de piña y ron, tierra de coco, dados de piña macerada con sus cristales y sopa de piña colada.



~ I N G R E D I E N T E S ~

Leche frita de coco:

- 350 g. pulpa de coco.
- 150 g. leche.
- 1 rama de canela.
- La piel de ½ limón.
- 100 g. azúcar.
- 60 g. maicena.
- ½ cucharadita de sal.
- 3 yemas.
- c.s. harina (para emborrizar).
- c.s. huevo (para emborrizar).
- c.s. azúcar (para decorar).
- c.s. coco en polvo fino (para decorar).

Gel de piña y ron:

- 200 g. piña natural.
- 100 g. azúcar.
- 20 g. ron añejo aromatizado con vainilla.
- C.s. gelespesa.

Tierra de coco:

- 200 g. coco rallado.
- 150 g. azúcar.
- 2 huevos.
- 1 yema.
- c.s. ralladura de limón.

Sopa de piña colada:

- 250 g. piña natural.
- 45 g. azúcar.
- 120 g. leche de coco.
- 10 g. nata (35% m.g.).
- 10 g. ron blanco.

Piña macerada:

- 10 dados de piña natural de 0'5 cm aprox.
- 75 g. TPT.
- La piel de ½ limón.
- 3 ud. Cardamomo.

Cristales de piña:

- 3 caramelos de piña.

~ E L A B O R A C I Ó N ~

Para la leche frita de coco:

- Infusionamos la pulpa de coco junto con la leche, los aromáticos y la mitad del azúcar hasta que levante hervor. Pasar por chino fino.
- Mezclaremos la fécula con la mitad del azúcar, la sal y un poco de la infusión templada para disolver con facilidad. Agregar las yemas y batir para terminar de preparar la carga.
- Poner la infusión ya colada al fuego y al hervir de nuevo añadir la carga. Remover constantemente y cuando levante hervor apartar del fuego.
- Untar ligeramente el molde que vayamos a utilizar con mantequilla y verter la mezcla. Dejar en cámara filmada al ras hasta que coja cuerpo.

Para el gel de piña y ron:

- Triturar la piña y disponer en un cacillo con el azúcar. Dejar cocer hasta que el azúcar se integre y la piña ablande.
- Agregar en caliente, pero ya fuera del fuego, el ron y remover para que integre. Triturar y colar.
- Añadir la cantidad suficiente de gelespesa hasta conseguir la densidad deseada.
- Texturizar en la máquina de vacío.

Para la tierra de coco:

- Mezclar el azúcar y el coco rallado.
- Agregar los huevos y la yema uno a uno.
- Agregar la ralladura y terminar de mezclar hasta conseguir una pasta homogénea.
- Estirar entre dos papeles de horno hasta dejar la masa de 1 cm de grosor. Cocer a 180° hasta que comience a dorarse; dejar enfriar y triturar con varios golpes de turbo en la thermomix.

Para la sopa de piña colada:

- Agregar todos los ingredientes en la thermomix; triturar, colar y reservar en cámara.

Para la piña macerada:

- Agregar todos los ingredientes a una bolsa de vacío y envasar.

Para los cristales de piña:

- Disponer los caramelos de piña sobre un papel de horno y cubrir con otro papel.
- Introducir en el horno a 200° hasta que los caramelos ablanden (unos 4' aproximadamente).
- Sacar del horno y pasarle el rodillo rápidamente sobre el papel hasta que quede lo más fino posible. Dejar enfriar.

~ E M P L A T A D O ~

Con la ayuda de un aro de emplatar dispondremos la tierra de coco por el exterior de este.

Colocaremos varios puntos del gel de piña y ron alrededor de la tierra de coco y del mismo modo la piña macerada que ya habremos escurrido y secado ligeramente sobre una servilleta; Sobre los dados de piña colocaremos los cristales de caramelo.

Cortaremos la leche ya cuajada al tamaño deseado. Pasaremos por harina y huevo y freiremos justo antes del emplatado en aceite suave. Agregar una línea de azúcar mezclada con coco en polvo fino sobre la leche frita.

Una vez en la mesa verter un poco de la sopa de piña colada justo en el centro del plato, alrededor de la leche frita.