



Carpaccio de piña aromatizada

Ingredientes:

1 piña madura

4 cucharadas de azúcar

1 vaso de agua

unos granos de pimienta

unos clavos de olor

helado de vainilla

Pela la piña.

Quita con un cuchillo con punta los nudos.

Corta en tres partes.

Haz lonchas lo más finas que puedas y coloca sobre una fuente extendidas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Pon en un mortero las especies. (Puedes poner las que quieras, cualquier pimienta, clavos, anís estrellado, vainilla...)

Machácalas un poco para sacar más sabor.

Añade al agua y azúcar y ponlo a fuego medio.

Deja cocer 5 minutos. Retira y cuela.

Rocía la piña con el almíbar y déjalo al menos 1 hora para que absorba bien los sabores.

Sirve con helado de lo que más te guste.