

La piña



- Para saber si una piña está en su punto de madurez, estiraremos una hoja interior del penacho, que saldrá con facilidad.
- El que la piel ceda a la presión del dedo, puede indicar que está demasiado madura.
- Para asegurar que esté en su punto de madurez, comprar una piña con marca de calidad que lo garantice (Al monte por ejemplo)



Modo de cortar la piña

- A lunas dividiendo la piña, primero en dos mitades, después en otras dos y cada trozo de nuevo en dos mitades, según el tamaño de la pieza.
- Si tiene bonitas las hojas, se pueden dejar .
- Es más sencillo cortar los dos extremos y partirla. Es importante, quitar la parte leñosa central.



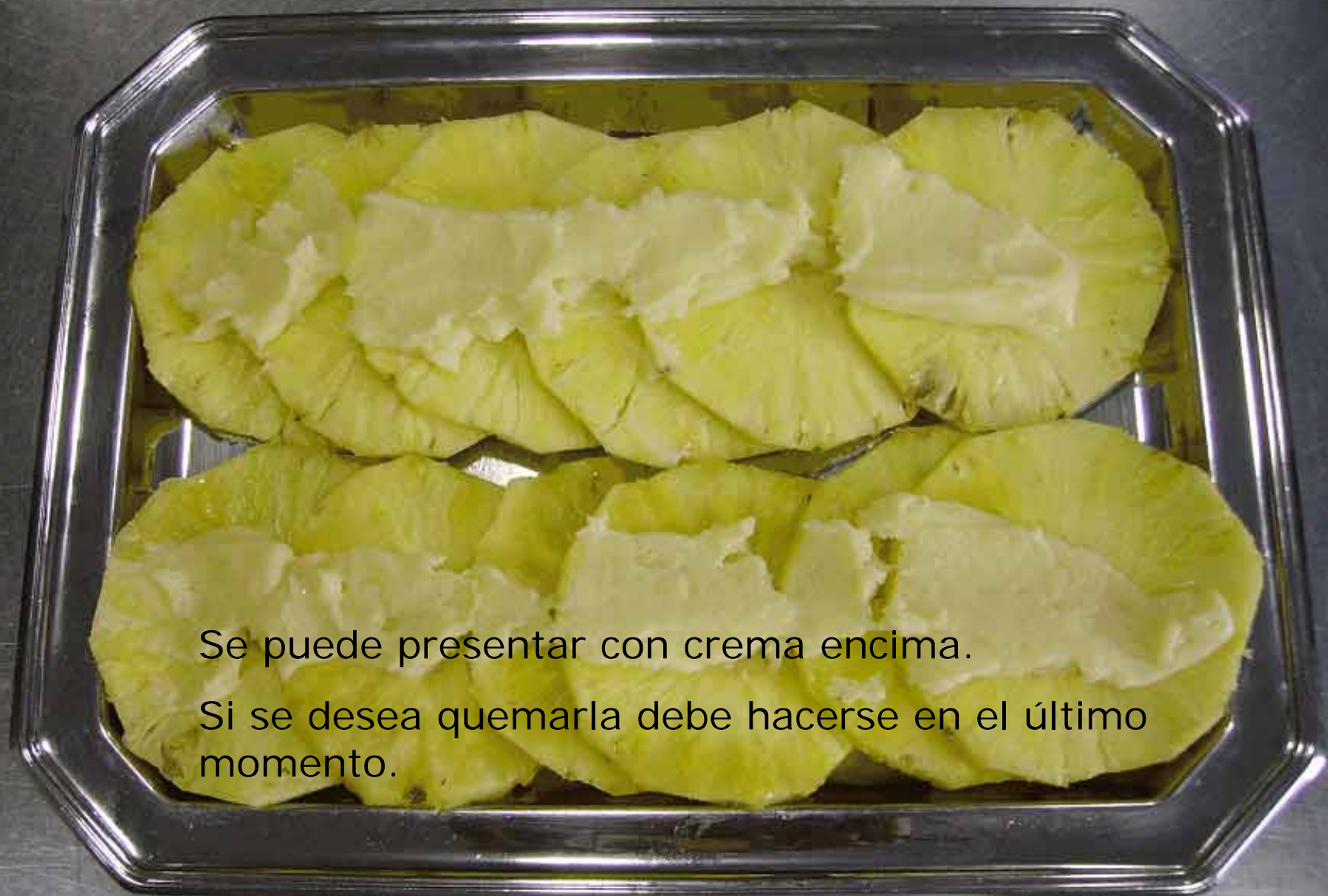
Se pueden servir acompañadas con salsa sabayón



A ruedas, puede presentarse con o sin piel.
Con un cortapastas podemos quitar la parte leñosa central.



En carpaccio de piña



Se puede presentar con crema encima.

Si se desea quemarla debe hacerse en el último momento.

Puede servirse con helado desecho



- La piña también puede ser una excelente guarnición para carnes de aves y cerdo.
- Si se desea, se pueden pasar las ruedas de piña por la plancha y servir las calientes, quedando un poco caramelizadas.



O bien, se puede utilizar la piña vacía para presentación de postres o cócteles.





Se vacía mediante un cuchillo pequeño de sierra curvo especial para frutas.

Puede conservarse en el congelador.



www.aulahogar.com