

Receta de Piña Merengada

21 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una rica receta de **Piña Merengada**, es fácil de preparar y seguro que os gustará a tod@s l@s amantes de esta rica fruta.

Ingredientes

- Piña grande (una)
- Melocotón en almíbar (uno)
- Plátano (uno)
- Naranja (una)
- Kiwi (uno)
- Zumo de medio limón
- Cointreau (media copa (opcional))
- **Para la Crema de Naranja:**
- Azúcar (100 grs)
- Huevos (uno)
- Zumo de naranja (medio vasito)
- Maicena (una cucharadita)
- Merengue (dos claras y 100 grs de azúcar)

Modo de Preparación

1. Cortar la piña a lo largo conservando el penacho
2. Vaciarla y picar su pulpa.
3. Para la macedonia pelar y trocear en dados pequeños la fruta, mezclarla con la piña picada y rocíar con el zumo de limón(y el Cointreau)dejar macerar durante 1/2 hora
4. Para hacer la crema de naranja, batir el huevo con el azúcar hasta blanquear y añadir la mantequilla fundida, el zumo de naranja y la maicena
5. Cocer a fuego lento hasta que espese, mezclar la crema con la macedonia y rellenar la piña
6. Para hacer el merengue, batir las claras a punto de nieve y cuando estén firmes, añadir el azúcar, seguir batiendo hasta obtener un merengue brillante y liso.
7. Meterlo en una manga pastelera y cubrir decorativamente los dos trozos de piña
8. Gratinar en el horno precalentado hasta dorar el merengue, dejar enfriar en el frigorífico
9. Servir muy fresquito y....buen provecho!!