

Helado al momento de piña

Ingredientes (para 2 raciones)

250 g de piña en almíbar

1 yogur natural tipo griego

50 g de queso crema bajo en sal

Canela en polvo

Elaboración

- 1. Escurrir muy bien la piña, cortar a dados de 2 cm de grosor aproximadamente y disponerla, extendida, en un recipiente ancho en el congelador.
- 2. Una vez congelada, sacar la fruta del congelador y ponerla en un recipiente apto para triturar. Esperar unos minutos a que no esté tan fría y añadir el yogur y el queso crema.
- 3. Triturar con un túrmix a golpes rápidos y cortos. Si se tritura de forma continuada y sin cesar, se podría calentar la mezcla y deshacerse. El resultado debe ser el de una crema helada.
- 4. Colocar el helado resultante en una copa, espolvorear con canela y servir al momento.

Recomendaciones

Se puede variar la fruta, según las preferencias y la temporada, teniendo en cuenta que tenga pulpa y no sea excesivamente acuosa: el helado resultante no tendría consistencia. Es importante consumir el helado justo después de su elaboración. En caso contrario, introducir en el congelador un tiempo máximo de una hora.