

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:36  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/copa-de-enamorados.html>

---

## Copa de enamorados

### INGREDIENTES

- una piña natural bien madura
- 150 gramos de helado de chocolate
- media cajita de nata
- 6 cl de Baileys
- unas virutas de chocolate amargo

### PREPARACIÓN

Elegir una piña no muy grande pero madura, cortarle la cabeza y la parte del fondo, cortarla longitudinalmente en cuatro trozos y quitarle la parte dura del centro.

Con un cuchillo muy afilado se le quita la piel (como si fuera una porción de melón) a uno de los cuartos y se reservan los otros tres restantes para otro momento envueltos en papel transparente y en la nevera.

Cortar ese trozo de piña en trocitos pequeños.

Montar la nata.

Repartir el helado en dos copas altas y anchas. Verter encima la nata y el Baileys.

Decorar con unas virutas de chocolate o unos fideos de chocolate y servir inmediatamente.

### **Nota:**

Un trocito de piña pinchado en el borde de la copa y unos fideos de chocolate por encima de la nata le dan el toque profesional a la copa.