

CÚPULA DE PIÑA

INGREDIENTES: (para 6 personas)

8 hojas de gelatina

1 bote de piña en su jugo de 1 kg. o una piña fresca con un bonito penacho

1 $\frac{1}{2}$ cubiletes de edulcorante granulado. natreen o a su gusto

1 bote grande de leche ideal de nestlé

250 g de queso de burgos

PREPARACIÓN:

Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría unos minutos. Si utiliza el bote de piña, escurra el líquido y ponga las rodajas sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Si utiliza piña natural, córtela el penacho y resérvelo. Pele la piña y haga rodajas, quitándoles el centro; póngalas sobre papel de cocina y resérvelas. El resto de la receta es igual para ambas posibilidades.

Ponga el vaso del thermomix la leche ideal y programe 3 minutos, 70°, velocidad 2. Al terminar, escurra bien la gelatina, échela en el vaso, junto con el edulcorante y mezcle 10 segundos, velocidad 4. Incorpore el queso bien escurrido de suero. Mezcle todo 10 segundos en velocidad 4.

Reserve 3 rodajas de piña para decorar, y parta el resto con una tijera en trozos pequeños, echando sobre ellos la mezcla del vaso y uniendo todo con la espátula.

Si lo ha hecho con piña natural y desea ponerle el penacho como adorno, eche la mezcla en un molde en forma de cúpula o utilice un macetero o

tiesto forrándolo con film transparente de albal. Déjelo en el frigorífico durante 3 ó 4 horas para que cuaje. Pasado este tiempo, desmolde sobre una fuente de servir, ponga 3 palillos en la parte inferior del penacho y clávelo en la parte superior del postre. Corte por la mitad las 3 rodajas de piña restantes y rodee con las mismas el borde, formando ondas.

Si lo hace con piña de bote, eche la mezcla en un molde a su gusto y cuando vaya a servirlo, adórnelo con las 3 rodajas y unas hojas de menta.