



# Helado de Nata La Lechera® brioche de piña y romero quemado

Receta del Chef Javier Rivero

Inspirate. Crea. Crece.

**FRONERI**

◆ PROFESSIONAL ◆



## Receta



### Ingrediente principal

## Helado de Nata La Lechera®

### Elaboraciones

*Las siguientes elaboraciones pueden ser realizadas de forma previa, o también adquiridas ya listas para su consumo, lo que te permite concentrarte únicamente en el montaje del plato.*

#### • Brioche de piña

**Ingredientes:** Pan de leche 1 Ud., Almíbar de piña 300 ml Mantequilla 100 g

**Receta:** Cortar un pan de leche en cubos. Calentar una nuez de mantequilla y dorar el pan por las caras del corte. Una vez fuera de la sartén, mojar cada pedazo con unas gotas de almíbar de piña.

#### Piña caramelizada

**Ingredientes:** Piña en almíbar 100 g, Azúcar moreno 50 g, Mantequilla 100 g

**Receta:** Cortar la piña en dados pequeños y rehogar en una sartén con una nuez de mantequilla y una cucharada de azúcar moreno, hasta que coja color.

#### Jugo de piña y romero quemado

**Ingredientes:** Piña en almíbar 150 g, Lima 1 Ud., Romero rama 1 Ud.

**Receta:** Triturar 150 g de piña en almíbar con 25 g de zumo de lima y ralladura de 1 lima hasta obtener una crema fina. Quemar una rama de romero e introducir la rama humeante en el mismo tupper que la crema para que esta se ahúme. Cerrar el tupper y esperar 1 h.



## Montaje

Colocar en un lado del plato el pan y "salsearla" con el jugo ahumado de piña. En un lado, colocar los dados caramelizados de piña y sobre estos el helado de nata. terminar colocando brotes de acedera y ralladura de lima o flores deshidratadas



## Material necesario

Bandeja honda, tabla, cuchillo, sartén, espátula, túrmix o Thermomix, colador, microplane.