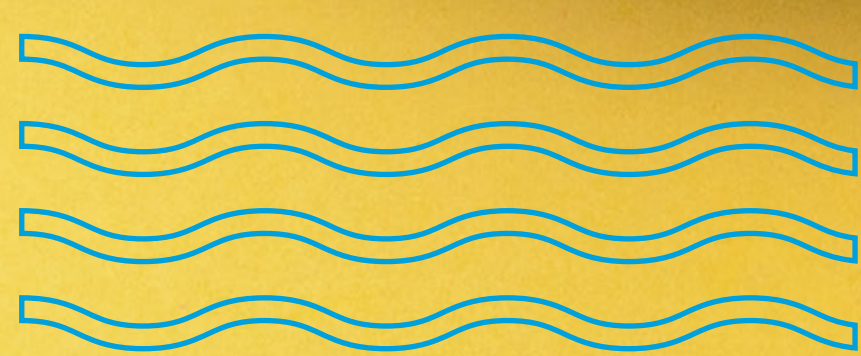


Piña asada con yogurt griego, especias y hojas de albaca



#LaAlegriaDeVivir



ZÖRBA
LÁCTEOS

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 250 gr de Yogurt Griego Zörba endulzado
- 1 una piña pequeña sin cascara (700 gr)
- Mix de especias en polvo (canela, clavo de olor, nuez moscada y anís estrella) 32 g
- 15 gr de albaca
- sal marina gruesa

PREPARÉMOSLO:

1. En un recipiente agregamos el Yogurt Griego Zörba más la mezcla señalada de especias y una pisco de sal gruesa. Mezclamos todo y reservamos en el frío.
2. Aparte, limpiamos y pelamos la piña, luego la cortamos en piezas de media luna retirando el corazón. Sobre una parrilla o sartén caliente asamos la piña hasta caramelizar las dos caras y reservamos.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato servimos la piña asada y la acompañamos con Yogurt especiado, decoramos con las hojas de albaca y esparcimos algunas gotas de limón.



#LaAlegriaDeVivir

ZÖRBA
LÁCTEOS