

## **Piña con crema catalana a la ratafia:**

### **Ingredientes:**

- 1 piña baby por comensal + 100 cc. ratafia (se puede sustituir por vino dulce, cointreau, licor 43...)
- 500 ml de leche entera, 5 yemas, 100 gr de azúcar, 20 gr de maizena, 1 rama de canela, la piel de un limón, vainilla



### **Preparación:**

- Se corta la piña por la mitad verticalmente y se vacía el interior
- Se corta la pulpa de la piña en dados y se deja macerar con el licor
- Se prepara la crema. En una cazo, se pone la leche con la canela, la vainilla y la piel de un limón (sin la parte blanca que le aportaría amargor) y la mitad del azúcar. Se hierve y se deja aromatizar durante 5 minutos
- Mientras tanto, en el vaso del túrmix, se mezclan las yemas con el resto del azúcar y la maizena
- Cuando la leche haya hervido, se junta todo fuera del fuego
- Se pone la mezcla al fuego, y se cuece hasta que espese, removiendo constantemente para que no se enganche. Se deja enfriar a temperatura ambiente
- Se mezcla la crema con los dados de piña perfumados de la ratafia y se llena la piña vacía
- Empolvorar con un poco de azúcar por encima y quemar con la ayuda de un quemador o soplete