

PINYA ROSTIDA

Nota: Es millor fer-la d'un dia per l'altra.

	<u>Ingredients</u>
1	pinya
	<u>Per a la salsa</u>
375 grs	sucre
100 grs	plàtan madur
25 grs	gingebre fresc
1	beina de vainilla
10 grs	pebre negre en gra
100 ml	rom
100 ml	aigua
Opcional	gelat
Opcional	fulles de menta fresca

Elaboració:

- Posar el plàtan tallat a trossos amb l'aigua i el rom al pot del pymer i triturar-ho. RESERVAR.
- En un cassó posem a coure fins que tingui un color daurat intens.
- Tallar la beina de vainilla longitudinalment i treure'n la polpa amb un ganivet. L'afegim al caramel juntament amb el pebre negre i el gingebre tallat a làmines.
- Hi afegim el plàtan que tenim triturat i es deixa coure fins que agafi una mica de densitat. Aquest almívar es reserva per coure-hi la pinya.
- Pelar la pinya i tallar-la a rodelles. Treure-li el cor central. **Nota:** Si volem que ens quedi presentable polim les vores de la pinya amb un motllo d'anell d'alumini i el cor central el traiem amb un altre motllo d'anell petit.
- Col·locar les rodelles de pinya a una paella i cobrir-les amb l'almívar.
- Coure a foc baix durant 20 minuts, girant els talls de tant en tant.
- El caramel ha de quedar com un xarop. Si veiem que es va espessim massa i encara ens falta temps de cocció hi podem afegir una mica d'aigua.
- Emplatar els talls de pinya acompanyats d'una bola de gelat i unes fulles de menta.