

Brochetas de piña y queso manchego

Rinde: 5 porciones

Ingredientes:

½ libra de piña fresca y pelada
6 oz de queso manchego a temperatura ambiente
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de manteca salada
1 cucharada de agua
1/8 cucharadita de canela molida
1/8 cucharadita de chipotle molido
¼ cucharadita de sal kosher
Pimienta negra molida, fresca
20 brochetas pequeñas de bambú

Preparación:

1. Corte la piña en cubos de ½ pulgada con un cuchillo dentado.
2. Corte el queso manchego en cubos del mismo tamaño. Debería obtener aproximadamente 20 cubos de piña y 20 cubos de queso manchego.
3. Vierta el azúcar en una sartén pequeña y agregue 1 cucharada de agua. Cocine a fuego alto hasta obtener una mezcla caramelizada de color amarillo suave, entre aproximadamente 2 y 3 minutos (como es una cantidad pequeña, es posible que se cocine demasiado; por eso, debe tener mucho cuidado).
4. Agregue la manteca y bata bien.
5. Cuando la manteca esté integrada con el azúcar caramelizado, baje el fuego y agregue la canela y el chipotle. Cocine el caramelo hasta que se vuelva más espeso, aproximadamente 2 minutos.
6. Agregue los cubos de piña y revuelva la mezcla para que la fruta se mezcle con el caramelo y se dore suavemente, sin que se vuelva pastosa, durante aproximadamente 3 o 4 minutos.
7. Condimente con sal y pimienta.
8. Vierta la fruta y la salsa en un plato.
9. Mientras la fruta esté caliente, coloque un trozo de piña en la brocheta, luego un trozo de queso manchego (la piña debe estar arriba del queso).
10. Coloque las brochetas en un plato para servir las inmediatamente, mientras la piña esté caliente.

Información nutricional (1 porción)

Calorías 206; Grasas 16 g; Grasa saturada 10 g; Colesterol 49 mg; Sodio 291 mg; Carbohidratos 8 g; Fibras 0 g; Proteínas 7 g