



Dulce de calabaza con piña

Categoría: Postre

Un toque dulce para alegrar tu día



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 2 tazas de Agua
- 200 g de Conos chicos de Piloncillo
- 2 pzas de Anís estrella
- 1 pza de Canela en rama
- 60 mls de Almíbar de la Piña en almíbar
- 1/2 pza de Calabaza de Castilla cocida y cortada
- 60 g de Pepitas de calabaza



Preparación

1. Cortar en cubos medianos la piña en almíbar. Reservar el almíbar.
2. Calentar en una olla el agua, el piloncillo, el anís estrella, la canela en rama, el almíbar de la piña, hervir hasta que se diluya el piloncillo.
3. Agregar la calabaza, la piña en cubos y las pepitas de calabaza, mezclar cocinar por 5 minutos, retirar del fuego, dejar enfriar y servir.