



## Tamal de elote con piña y coco

**Categoría: Postre**

Esta combinación logrará una explosión de sabores en tu boca



Preparación  
**35 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de Crema para batir
- 100 g de Queso crema
- 50 g de Azúcar
- 240 g de Piña en almíbar rebanadas La Costeña®
- 85 g de Coco rallado tostado
- 4 pzas de Tamal de elote La Costeña®
- 2 g de Canela en polvo
- 4 cdas de Pasas



### Preparación

1. Licuar la crema para batir, el queso crema, el azúcar, una rebanada de piña, el coco tostado, la canela en polvo, hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En una olla calentar la salsa de coco y piña.
3. En una sartén calentar los tamales de elote hasta obtener un color dorado.
4. Picar una rebanada de piña en cubos muy pequeños.
5. Servir, un poco de salsa, luego el tamal y por encima más salsa, la piña picada, coco rallado y pasas, espolvorear con un poco de canela molida para decorar.