

43.- Crema de pinya

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/crema%20de%20pinya.html>

Tinc alguns amics que són intolerants a la lactosa i/o una mica celíacs el que dificulta molt fer unes bones postres per a ells. Així que vaig avaluar la possibilitat de fer una cosa nova agafant com a base la pinya. Em vaig inventar aquesta recepta de crema de pinya acompanyada de trossos de la mateixa fruita i guarnida amb uns trossets de maduixes. Son unes postres fàcils de fer, molt refrescants i delicioses i les pot menjar tothom.

Ingredients per a 4 persones

Una pinya natural

Dos o tres ous grossos

Maizena

Sucre

4-6 maduixes

Elaboració

Pelar la pinya i tallar a daus grossos les dues terceres parts de dalt, reservant l'altre tercera part per més tard. Posar-los al braç elèctric i liquar-los bé. Passar el puré obtingut pel passa purés per obtenir el suc i eliminar la fibra.

Mesurar el suc obtingut. Per cada vas ple de suc afegir 1/2 cullerada rasa de maizena, un ou i una cullerada de postres de sucre. Va molt be barrejar-ho tot posant els ingredients i mig vas de suc al vas del braç elèctric. Barrejar-ho amb la resta del suc, posar-ho en una cassola i coure-ho a foc lent remenant fins que comenci a bullir i s'espesseixi. Deixar-ho refredar a la nevera.

Una mica abans de servir-ho tallar la resta de la pinya a làmines primes, posant-les al fons d'una plata.

Cobrir-ho amb la crema i decorar-ho amb unes quantes maduixes talladetes.