

## 48.- Pinya amb llima

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pinya%20amb%20llima.html>

Aquesta recepta me la va passar la meva massatgista. És molt fàcil de preparar i son unes postres excel·lents després d'un dinar o d'un sopar copiós. Jo l'he modificat una mica ja que ella recomanava posar també els centres de les rodanxes de la pinya però penso que queda molt més uniforme si es descarten. Podeu servir la fruita tota sola o si ho preferiu més dolç, acompanyar-la amb unes quantes galetes.

### **Ingredients per a 4 persones**

½ pinya

Una llima

2 cullerades de sopa de mel

### **Elaboració**

Pelar la pinya eliminant molt bé tota la pell marró i els ulls. Tallar-la en rodanxes d'un cm de gruix aproximadament i després tallar-les en dauets, eliminant la part central de la rodanxa. Ratllar la pell de la llima.

Barrejar la pinya, la pell de la llima i la mel i posar-ho a la nevera. Es millor deixar-la reposar unes dues hores abans de servir-la.

La pinya preparada així combina molt bé amb galetes, preferentment les de mantega.