



Raclette de piña

Ingredientes

- 1 piña pequeña o 1 lata de piña en almíbar
- 100 gramos de chocolate con leche
- 250 ml. nata para montar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de cointreau
- 5 cucharadas de coco rallado
- 1 pan tipo baguette
- 200 gramos de queso de raclettea fundir

Preparación

Partir la piña en trozos y ponerlos en un plato .

Rallar el chocolate y poner en otro plato .

Batir la nata, añadir la sal, el coco t el cointreau, poner eun otro plato .

Disponer el queso de raclette partido en lonchas en otro plato .

Disponer los platos con los ingredientes en la mesa y calentar la raclette .

LLenar cada sartén con trozos de piña, espolvorear con el chocolate, añadir una cucharada de la nata y cubrir con una loncha de queso .

Calentar la srten hasta que se funda el queso y comer con las rebanadas de pan .

.