



Piña gratinada con turrón

Ingredientes para 4 personas: 1 piña, 4 claras de huevos, azúcar, 1/2 tableta de turrón blando y una copita de ron.

- Preparación:**
- 1º Partir la piña de arriba hacia abajo por la mitad.
 - 2º Vaciar las dos mitades de piña en forma de cuenco.
 - 3º Trocear en cuadraditos pequeños la piña que hemos vaciado, echar un poquito de ron por encima.
 - 4º Meter esos trocitos de piña dentro de las 2 mitades de piña que previamente hemos vaciado.
 - 5º Trocear el turrón en laminas finitas y cubrir las piñas.
 - 6º Montar las claras a punto de nieve y cubrir las piñas.
 - 7º Gratinar a 170º en horno hasta ver las claras doradas.

Tiempo de preparación: 45 minutos aprox.

Autora de la receta: Feli Rodríguez Contreras

Supermercado masymas 68 - Beas de Segura