

## Piña Colada (Autentica)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Inma Garcia **Recetizador:** Ahh



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

### Descripción:

Si no encuentras crema de Coco elabora esta ( 100ml de leche de coco y 75gm de azucar ) Ojo sin lo hacen sin la crema de coco Goya no sabe igual la autentica piña colada es la de la receta.

### Ingredientes para 5 personas :

- 700g de 1 Piña natural ( pelada y sin la parte central ) o 1 litro de zumo de piña Goya
- 100ml de Crema de coco (marca Goya ) Goya la mejor
- 40ml de Ron blanco (con esta cantidad queda muy suave)

### Preparación:

#### Paso 1

Trocea la piña e introducir en el vaso 1 minuto a velocidad 7 ( en vez de triturar piña hacerlo con 1 litro de zumo de piña el que mas os guste de sabor recomiendo GOYA esta muy buena) Introducir en el vaso la crema de coco y el ron blanco 1 minuto y medio velocidad progresiva 5- 10 Pasarlo todo por un colador y a la nevera y tomarlo bien frio.