Piña Colada (Autentica)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Inma Garcia **Recetizador:** Viky Suquilanda



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.