



PIÑAS AL GRILL CON SALSA DE COCO

Ingredientes:

- 4 rebanadas de piña
- ½ lata de crema de coco
- 1 taza de jugo de piña
- el jugo de 1 limón
- 1 cucharadita de coco rallado, tostado

Procedimiento:

1. Mezcle la crema de coco con el jugo de piña, el jugo de limón y el coco rallado. Reserve.
2. Caliente la parrilla y cueza las rebanadas de piña por ambos lados.
3. Sirva las rebanadas de piña y acompañe con la salsa de coco.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4