

# PIÑA Y QUESO FRESCO

1 raciones

10 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Cenas ligeras



## Información nutricional

Valores por ración

**Energía**

**348 kcal**

**Grasas**

**11 g**

**Fibra**

**4 g**

**Proteínas**

**12 g**

**Carbohidratos**

**37 g**

**Sal**

**0.9 g**

## Ingredientes

- 300 g de piña
- 100 g de queso fresco de burgos

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Pelar la piña retirando la piel y los ojos.
- 2** Cortar la piña en rodajas y retirar la parte central si fuera necesario.
- 3** Trocear la piña en dados de tamaño similar.
- 4** Cortar el queso fresco de burgos en dados.
- 5** Colocar la piña en un bol o plato.
- 6** Añadir el queso fresco de burgos sobre la piña.
- 7** Mezclar suavemente o servir tal cual según preferencia.

---

## Consejos

- Usa piña bien madura y fría para potenciar el dulzor natural y que el conjunto resulte más refrescante.
- Corta la piña y el queso en dados del mismo tamaño para una textura más equilibrada en cada bocado.
- Si prefieres una presentación más “gourmet”, sirve en copa ancha y alterna capas de piña y queso fresco sin mezclar.
- Para un resultado más jugoso, deja la piña ya cortada reposar 5 minutos antes de añadir el queso (sin añadir nada más).