PIÑA Y QUESO FRESCO

1 raciones **10 min** **Muy fácil**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Cenas ligeras



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
247 kcal	8 g
Grasas	**Carbohidratos**
8 g	37 g
Fibra	**Sal**
4 g	0.3 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).