

Canelones falsos de piña y remolacha

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15'
- 10'
- 4



Comentario nutricional

Esta receta ofrece la vitamina C de la piña y el ácido fólico y el potasio de la remolacha.

Modo express

1. Corte la remolacha en trozos muy pequeños.
2. Introduzca la mantequilla en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180°. Añada la remolacha y el brandy y saltee.
3. En un bol, mezcle la maicena con 6 cucharadas de agua fría y añádala inmediatamente a la cubeta, junto con el azúcar moreno. Remueva sin parar hasta que la masa adquiera una textura de confitura.
4. Corte la piña en rodajas muy finas, cúbralas con la confitura y enróllelas en forma de canelón.
5. Sirva frío.