

## Piña a la Parrilla con Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

**Tupperware®**

**Rinde 8 porciones**

### Ingredientes

1 piña entera, madura

Salsa de Chocolate con Canela y Vainilla (ver la receta abajo)

½ taza de avellanas, picadas y tostadas

### Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

1 lata de 12 onzas de leche evaporada

2 tazas de grageas de chocolate

½ taza de azúcar

1 Cucharada de mantequilla

1 cucharadita de la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla

Combina la leche, grageas de chocolate y azúcar en un Recipiente Heat 'N Serve® Ovalado de 8 ¼-tazas y cúbrelo. Coloca en el microondas y derrite en potencia alta por 5 a 6 minutos o hasta que las grageas comiencen a hervir cuidando que no se quemen. Retira del microondas y añade mantequilla y la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla. Revuelve la salsa con la Espátula para Salsas de Silicón. Enfría aproximadamente 15 minutos o hasta que la salsa empiece a espesar. Para entibiar la salsa, calienta por 2 minutos, revolviendo cada 30 segundos o hasta que alcance la temperatura deseada. Con el Cuchillo Chef Series™ Pro del Chef rebana los extremos de la piña. Corta la cáscara y retira las partes oscuras. Retira el centro con un removedor de semillas de manzanas o un cortador de galletas. Rebana la piña en tajadas de 8 ½". Coloca en la parrilla caliente 1 a 2 minutos por cada lado hasta que se dore y el azúcar se haga caramelo. Coloca en el Plato Radiance de Tupperware, rocía con la salsa de chocolate y rocía con avellanas tostadas. Si deseas, sirve con una bola de helado o yogurt helado.

## Piña a la Parrilla con Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

**Tupperware®**

**Rinde 8 porciones**

### Ingredientes

1 piña entera, madura

Salsa de Chocolate con Canela y Vainilla (ver la receta abajo)

½ taza de avellanas, picadas y tostadas

### Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

1 lata de 12 onzas de leche evaporada

2 tazas de grageas de chocolate

½ taza de azúcar

1 Cucharada de mantequilla

1 cucharadita de la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla

Combina la leche, grageas de chocolate y azúcar en un Recipiente Heat 'N Serve® Ovalado de 8 ¼-tazas y cúbrelo. Coloca en el microondas y derrite en potencia alta por 5 a 6 minutos o hasta que las grageas comiencen a hervir cuidando que no se quemen. Retira del microondas y añade mantequilla y la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla. Revuelve la salsa con la Espátula para Salsas de Silicón. Enfría aproximadamente 15 minutos o hasta que la salsa empiece a espesar. Para entibiar la salsa, calienta por 2 minutos, revolviendo cada 30 segundos o hasta que alcance la temperatura deseada. Con el Cuchillo Chef Series™ Pro del Chef rebana los extremos de la piña. Corta la cáscara y retira las partes oscuras. Retira el centro con un removedor de semillas de manzanas o un cortador de galletas. Rebana la piña en tajadas de 8 ½". Coloca en la parrilla caliente 1 a 2 minutos por cada lado hasta que se dore y el azúcar se haga caramelo. Coloca en el Plato Radiance de Tupperware, rocía con la salsa de chocolate y rocía con avellanas tostadas. Si deseas, sirve con una bola de helado o yogurt helado.

## Piña a la Parrilla con Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

**Tupperware®**

**Rinde 8 porciones**

### Ingredientes

1 piña entera, madura

Salsa de Chocolate con Canela y Vainilla (ver la receta abajo)

½ taza de avellanas, picadas y tostadas

### Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

1 lata de 12 onzas de leche evaporada

2 tazas de grageas de chocolate

½ taza de azúcar

1 Cucharada de mantequilla

1 cucharadita de la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla

Combina la leche, grageas de chocolate y azúcar en un Recipiente Heat 'N Serve® Ovalado de 8 ¼-tazas y cúbrelo. Coloca en el microondas y derrite en potencia alta por 5 a 6 minutos o hasta que las grageas comiencen a hervir cuidando que no se quemen. Retira del microondas y añade mantequilla y la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla. Revuelve la salsa con la Espátula para Salsas de Silicón. Enfría aproximadamente 15 minutos o hasta que la salsa empiece a espesar. Para entibiar la salsa, calienta por 2 minutos, revolviendo cada 30 segundos o hasta que alcance la temperatura deseada. Con el Cuchillo Chef Series™ Pro del Chef rebana los extremos de la piña. Corta la cáscara y retira las partes oscuras. Retira el centro con un removedor de semillas de manzanas o un cortador de galletas. Rebana la piña en tajadas de 8 ½". Coloca en la parrilla caliente 1 a 2 minutos por cada lado hasta que se dore y el azúcar se haga caramelo. Coloca en el Plato Radiance de Tupperware, rocía con la salsa de chocolate y rocía con avellanas tostadas. Si deseas, sirve con una bola de helado o yogurt helado.

## Piña a la Parrilla con Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

**Tupperware®**

**Rinde 8 porciones**

### Ingredientes

1 piña entera, madura

Salsa de Chocolate con Canela y Vainilla (ver la receta abajo)

½ taza de avellanas, picadas y tostadas

### Salsa de Chocolate Canela y Vainilla

1 lata de 12 onzas de leche evaporada

2 tazas de grageas de chocolate

½ taza de azúcar

1 Cucharada de mantequilla

1 cucharadita de la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla

Combina la leche, grageas de chocolate y azúcar en un Recipiente Heat 'N Serve® Ovalado de 8 ¼-tazas y cúbrelo. Coloca en el microondas y derrite en potencia alta por 5 a 6 minutos o hasta que las grageas comiencen a hervir cuidando que no se quemen. Retira del microondas y añade mantequilla y la Mezcla Simple Indulgence™ de Canela y Vainilla. Revuelve la salsa con la Espátula para Salsas de Silicón. Enfría aproximadamente 15 minutos o hasta que la salsa empiece a espesar. Para entibiar la salsa, calienta por 2 minutos, revolviendo cada 30 segundos o hasta que alcance la temperatura deseada. Con el Cuchillo Chef Series™ Pro del Chef rebana los extremos de la piña. Corta la cáscara y retira las partes oscuras. Retira el centro con un removedor de semillas de manzanas o un cortador de galletas. Rebana la piña en tajadas de 8 ½". Coloca en la parrilla caliente 1 a 2 minutos por cada lado hasta que se dore y el azúcar se haga caramelo. Coloca en el Plato Radiance de Tupperware, rocía con la salsa de chocolate y rocía con avellanas tostadas. Si deseas, sirve con una bola de helado o yogurt helado.