

¿Os apetece una piña colada?

La piña colada es uno de los cócteles tropicales más famosos y fáciles de preparar en casa. Originario de Puerto Rico, y a pesar de que se creó en la década de los 50, sigue estando de moda. La receta que os damos a continuación está pensada para 2 cócteles. Si queréis preparar más cantidad, calculad la parte proporcional e id aumentando los ingredientes según los cócteles que deseéis preparar.



Ingredientes

- 1 taza y media de cubitos de hielo
- 1/2 taza de piña picada, congelada
- 60 ml de zumo de piña
- 60 ml de crema de coco
- 45 ml de ron blanco
- 30 ml de ron añejo

Preparación

En la batidora, introducíd la piña congelada, el zumo de piña, la crema de coco los dos tipos de rones (el blanco y el añejo) y los cubitos de hielo. Batidlos hasta conseguir que la mezcla sea homogénea y suave, asegurándoos que no queda ningún trozo de piña ni de hielo.

Cómo medir los cubitos de hielo: dado que el tamaño de los cubitos varían en función de los moldes de cada frigorífico, os aconsejamos que echéis una taza de agua fría en un recipiente con medidas y señaléis lo que ocupa la taza, a continuación verted los cubitos de hielo y cuando hayan doblado la medida de la taza, vaciad el agua del recipiente y verted los cubitos en la batidora con el resto de ingredientes.

Cómo servirlo:

Podéis servir la bebida en copas de cóctel y decorar su borde con un trozo de piña natural encajándola en la copa con un pequeño corte de cuchillo, aunque también podéis utilizar otro tipo de copas que tengáis por casa y ser creativas en su decoración...

Recordad que es una bebida alcohólica, por lo que hay que tomarla con moderación.

Secciones: [Beber](#), [Con placer](#)