



## SALSA DE PIÑA ASADA DE TURNER

Esta salsa se antoja con una combinación agria y dulce: El pepino ayuda a suavizar el sabor del chile un poco para satisfacer el paladar de los niños, mientras que la piña adquiere más dulzura con un tratamiento sobre la estufa. También es el complemento perfecto para nuestros sándwiches cubanos de lechón asado.



### Ingredientes:

- ◆ ½ piña pelada, sin el corazón y rebanada
- ◆ ¼ taza de pimientos morrones rojos en cuadritos
- ◆ ¼ taza de pepino en cuadritos

### Instrucciones de preparación:

1. Coloque una parrilla de hierro fundido a fuego alto. Añada la piña y cocínela durante 1 a 2 minutos por cada lado. Retire del fuego y deje que se enfríe un poco.
2. Mezcle el pimiento morrón y el pepino en un recipiente mediano.
3. Corte en cuadritos la piña y añádala al recipiente. Revuelva bien hasta mezclar.

Rinde para 8 raciones.



**RECORDATORIO PERSONAL:** Pregunte a los padres si los niños son alérgicos a algún alimento.