

Pinchos de Piña con Yogurt de Limón



Ingredientes:

- 1 piña fresca pelada, sin corazón y partida en cubos (se puede utilizar piña enlatada en trozos)
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 yogurt descremado de vainilla de 6-oz
- pinchos (palos) de madera remojados en agua por 20 minutos

Instrucciones:

- 1** Remoje los pinchos de madera, sumérjalos en agua por 20 minutos antes de usarlos.
- 2** Caliente el asador a fuego medio (o caliente el horno).





Instrucciones (cont):

- 3** Introduzca los cubos de piña en 6 pinchos pequeños previamente remojados en agua como se describió. Rocíelos con jugo de limón.
- 4** Ase los pinchos en una parrilla cubierta con spray para cocinar a fuego medio hasta que estén doraditos (6-8 minutos), volteándolos ocasionalmente. También puede hacerlo en el horno (en broil) volteándolos ocasionalmente hasta que estén doraditos.
- 5** Deje que se enfríe antes de quitar la piña de los pinchos.
- 6** Quite la piña de los pinchos y córtela en pedazos no más grandes de $\frac{1}{2}$ pulgada para evitar que niños pequeños se ahoguen.
- 7** Sírvala con yogurt como salsa.

