



Dulce de Piña

Description

This is a great sweet or dessert. But it can also be a very useful sauce for pork dishes, when you liquidize it and serve beside or on top of the meat.

Dulce de Piña or Pineapple Sweet (English version below)

Ingredientes

- 3 o 4 tajadas de Piña
- 100 gramos de azúcar
- 1 Astilla de canela
- 200 mililitros de agua

Preparación

1. Se ponen todos los ingredientes en una olla a fuego medio.
2. Se deja cocinar hasta que el jugo de la Piña este espeso.
3. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.

Pineapple Sweet (English version)

Ingredients

- 3 or 4 Pineapple slices
- 100 grams of sugar
- 1 cinnamon stick
- 200 millilitres of water

Preparation

1. Put all the ingredients in a saucepan over medium heat.
2. Allow to cook until the Pineapple juice is thick.
3. After cooking, allow cooling and it can be packaged in a container with a lid or jar.