

Piña Colada



Tiempo de preparación 5m | Tiempo Total 5m | Rinde 4 Porciones



Batido de Fruta Tropical - ¡Con Un Toque Especial!

Conocida como la bebida oficial de Puerto Rico, la Piña Colada se disfruta en todo el mundo, por aquellos que aman el gran sabor del coco y la piña; sabores que aquí se combinan para hacer una bebida helada y refrescante. En esta receta a prueba de tiempo, combinamos la **Crema de Coco** GOYA® con el **Jugo de Piña** GOYA®. Tome un sorbo y compruebe cómo esta especialidad tropical le refresca hasta en los días más calurosos de verano.

Ingredientes

2 tazas	de hielo
1 taza	de Jugo de Piña GOYA® (de lata o tetra pack)
1 taza	de ron blanco (opcional)
½ taza	de Crema de Coco GOYA®
4	cerezas al marrasquino para adornar
4	trozos de piña para adornar (opcional)

Instrucciones

- 1 Agregar el hielo, el jugo de piña, el ron, si así lo desea y la crema de coco en un tazón de licuadora. Mezcle a velocidad alta hasta que el hielo se triture, se combinen bien los ingredientes y la bebida quede suave, por alrededor de 30 segundos.
- 2 Vierta en vasos. Sirva con una rodaja de piña y cereza, si lo desea.



Truco Rápido para la Medición de Hielo

La medición del hielo para nuestra receta de Piña Colada puede ser difícil; Coloque los cubos congelados en su taza de medir, debido a las diferencias entre los cubos de hielo, no se puede estar seguro de que miden 2 tazas exactas. Para un método sin error, en primer lugar, añada 1 taza de agua fría en una taza para medir líquidos. A continuación, agregue los cubitos de hielo de uno en uno. Una vez que la línea de flotación llega a 2 tazas, usted sabe que hay exactamente una taza de hielo, escurrir el agua y añadir el hielo en la licuadora.

Los productos Goya están disponibles en la mayoría de tiendas y supermercados.

Derechos de autor © 2024 Goya Foods, Inc., Todos los Derechos Reservados