Piña con Menta y Coco

Ingredientes:

- 1 Piña miel en gajos y asada
- 4 Cucharadas de menta fresca y picada
- 4 Cucharadas de coco rallado y tostado

Preparación:

Corta en 4 gajos sin maltratar la cascara y elimina el corazón; en una parrilla o sartén asa la piña por ambos lados para que se caramelice con su propio jugo; retira del fuego y corta la pulpa al ras de la piel.

Acomoda los gajos e intercala los trozos, espolvorea la menta y, el coco previamente tostado.