

Receta cedida por [Prabhu Sukh](#)



Preparación

1. Para preparar la gelatina de piña, mezclar el agar-agar con la compota en frío, llevar a ebullición y reservar.
2. Para cocinar la gelatina de cebada, mezclar en frío el agar-agar en la cebada, llevar a ebullición y amoldar. Luego, enfriar para que gelifique y procesar con un turmix. Por último, pasar por un colador fino y reservar.
3. Y para el crumble de almendras, mezclar bien lo seco. A continuación, añadir la margarina y trabajar con las manos hasta tener una masa homogénea. Hornear a 150° unos 15 minutos y dejar enfriar.
4. Se puede emplatar en plato o en vaso. Colocar la gelatina de piña en la base, añadir el gel de cebada en dados y luego el crumble. A continuación, raspar el granizado de coco.

Piña, cebada, almendras y coco

Ingredientes

500 g de [compota de piña y coco](#)

~~Gelatina de piña:~~

0,3 g de [agar agar](#)

~~Gel de cebada:~~

500 g de [cebada tostada molida](#)

~~3 g de agar agar~~

~~Crumble de almendras:~~

110 g de [harina de arroz](#)

~~Granizado de coco:~~

100 g de [almendras](#) en polvo

~~Gelatina de piña~~

80 g de [sirope de arroz](#)

70 g de margarina

[Sal](#)

~~50 g de coco~~
50 g de [coco congelada](#)

Consejo

"Como consejo para el emplatado, sugerimos terminarlo con brotes Atsina cress."