



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# PIÑA A LA PARRILLA RON MARRÓN

## INGREDIENTES:

1 piña  
un chorrito de ron marrón  
un chorrito de zumo de naranja  
25 gramos de miel  
pizca de canela  
YAKINIKU Pimienta Japonesa de Szechuan

## NECESITA:

Barbacoa de horno  
Wood Wraps Alder  
hilo de carnicero

## SET UP:

calor indirecto

Empieza por remojar el Wood Wrap en el ron y el zumo de naranja. Hazlo durante una hora.

Mientras tanto, cortar la piña en rodajas de 3x6 cm. A continuación, untar la piña con miel y espolvorear con Pimienta Japonesa de Szechuan y una pizca de canela. A continuación, enrolle todos los ingredientes en el Wood Wrap y átelo con hilo de carnicero.

Por último, ase el Wood Wrap durante 15-20 minutos con calor indirecto a una temperatura de 180-200°C.