

PLATANOS CARAMELIZADOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: misua59 **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Se le puede poner un toque de licor dulce.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 platanos machos maduros
- 3 cdas de papelón rallado
- 3 cdas de agua
- canela o clavo al gusto
- 1 cda de mantequilla

Preparación:

Paso 1

En una olla coloca la mantequilla, derritela a fuego medio para que no se queme. Pela y corta los plátanos en rodajas gruesas, de aproximadamente 2 centímetros, dorarlos en la mantequilla por unos 5 a 10 minutos, dándoles vuelta cuidadosamente, para q no se deshagan. Agrega el papelón y el agua, revuelve un poco, con mucho cuidado que vayan tomando un color dorado y acaramelizado. Si quieres darle un toque de especias utilice canela en polvo o clavo. Deja cocinar los plátanos por unos minutos mas, para que se impregnen del almíbar de papelón. Se pueden comer fríos o calientes, y acompañados de un trozo de queso blanco criollo o blanco rallado salado.