

# PLATANOS CAMELIZADOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** misua59



**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, derrítela a fuego medio para que no se quemé. Pela y corta los plátanos en rodajas gruesas, de aproximadamente 2 centímetros, dorales 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.