# Plátanos Asados



## Ingredientes

**Aceite de coco**: c/n
**Bananas**: 2 Unidades
**Azucar**: 1 Taza
**Praliné**: 50 Gramos
**Crema**: 1/2 Taza
**Crema Batida**: c/n
**Esencia De Vainilla**: c/n
**Manteca**: 6 cdas
**Sal Marina**: 1/2 cdta

## Preparación de la Receta

- Cortar bananas con cascara a lo largo y pincelar con aceite de coco, espolvorear con azúcar y llevar a la *plancha* con la pulpa para abajo hasta *dorar* y cocinar 5 minutos.
- Hacer caramelo con el azúcar.
- Agregar *manteca* y mezclar hasta integrar.
- Añadir *crema*, revolver y dejar reducir hasta obtener la textura de salsa y reservar.
- Servir las bananas calientes, *crema* batida y añadir *praliné* de *maní* picado y salsa caramel por encima.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/bananas-asadas**