

# Plátanos Asados



## Ingredientes

**Aceite de coco:** c/n

**Bananas:** 2 Unidades

**Azúcar:** 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>