

# Bananas y frutillas flambeadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 50 grs.

**Licor de Cacao:** 100 cc

**Frutillas:** 6 Unidades

**Banana:** 1 Unidad

## Varios

**Helado de crema:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

- Sacar la cáscara de la *banana* y cortarla al medio en sentido longitudinal, limpiar las frutillas y quitarles los cabos.
- Llevar a una sartén con *manteca* a fuego bajo, primero la *banana*, para tiernizarla y luego incorporar las frutillas, agregar azúcar y sobre ésta el *licor* de cacao, flambear y Cocinar unos minutos.
- Colocar las frutas en un plato y seguir reduciendo la salsa para espesar. Finalmente bañar las frutas con la salsa.

## Presentación

- Servir con una bocha de helado de *crema*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bananas-y-frutillas-flambeadas>