Bananas y frutillas flambeadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Azucar: 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