Canoa de Plátano con Carne



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Carne picada: 500 grs
Cilantro: c/n
Ajo: 1 Diente
Salsa de tomate: 200 cc
Queso Muzarella: 150 grs
Achiote: c/n
Cebolla: 1 unidad
Plátanos maduros: 2 Unidades
Morrón: 1 unidad
Pickle de cebolla: 50 grs.
Queso Parmesano Rallado: 50 grs

Preparación de la Receta

- Realizar una incisión en los plátanos en la parte de abajo a lo largo sin traspasar la pulpa.
- Cocinar en agua hirviendo hasta que estén tiernos (5 minutos), reservar.
- En sartén *saltear* con aceite *cebolla*, *pimiento* y *ajo* (todo picado), cocinar 5 minutos.
- Agregar carne picada y mezclar para que se separe la carne y cocinar por 5 minutos.
- Añadir salsa de *tomate*, *achiote*, sal y cocinar 5 minutos.
- Incorporar *cilantro* picado y reservar.
- Abrir los plátanos y retirar parte de la pulpa dándole forma de canoa.
- Rellenar con la carne y por encima agregar muzarella y parmesano rallado.
- *Gratinar* en horno a 180 °C y servir con *pickles* de *cebolla* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canoa-de-platano-con-carne