

# Crêpe de banana sobre caramelo de jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Ron orange:

### Caramelo de jengibre

Jugo de Limón: 1 cda.

Agua: 1/2 Taza

Jengibre: 1 cda.

### Crêpes

Huevo: 1 Unidad

Manteca derretida: 1 cda.

Sal: Una pizca

Harina: 1/2 Taza

### Relleno

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Bananas: 6 Unidades

Semillas de sésamo: 50 g

Azucar: 5 cdas.

Jengibre: 1 cda.

### Varios

Helado de mango: Cantidad deseada

**Azucar: 1 Taza**

**Azucar: 2 cdas.**

**Leche: 1 Taza**

**Manteca: 3 cdas.**

**Ron orange: 1/4 Taza**

**Coco rallado: 1 Taza**

# Preparación de la Receta

## Crêpes

- En un bowl bata el *huevo*.
- Agregue el azúcar, la leche, la *manteca* derretida y continúe mezclando.
- Sin dejar de mezclar incorpore la sal y *harina* tamizada poco a poco hasta obtener una masa homogénea.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- En una sartén de teflón vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo y deje cocinar hasta que se despegue de la base.
- Dé vuelta y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta terminar con la masa.

## Caramelo de jengibre

- Pele y pique finamente el **jengibre**.
- En una *cacerola* disponga el azúcar y lleve al fuego hasta formar un caramelo oscuro.
- Agregue el *jengibre* y el agua batiendo vigorosamente hasta que se disuelvan los grumos.
- Fuera del fuego agregue el *jugo de limón*.

## Relleno

- Pele las bananas y corte en rodajas de 1 cm de espesor.
- Pele y pique finamente el *jengibre*.
- En una sartén con *manteca* caliente saltee el *jengibre*.
- Agregue las rodajas de **banana** y saltee unos minutos.
- Incorpore las semillas de *sésamo* y continúe la cocción.
- Añada el coco rallado, el *ron* y deje flambear.
- Vierta el *jugo de naranja*, el azúcar y prolongue la cocción hasta reducir el líquido.
- Distribuya el relleno caliente en las crêpes, enrolle, recorte los extremos y corte cada rollo en 3 partes al sesgo.

## Presentación

- Sirva una **crêpe** en el centro de un plato, rocíe los bordes del plato con el caramelo de *jengibre* y de lado disponga una porción de helado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crpe-de-banana-sobre-caramelo-de-jengibre>