Papaya tostada con romero y canela

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Helado de ananá:
Romero fresco: 2 Ramas
Rama de canela: 1 Unidad
Azúcar Negro: 1 cda.
Papaya: media Unidad
Ron: 1 Medida

Preparación de la Receta

- Retirar las pepitas de la **papaya** y cortarla. Luego dorarla en una sartén con *manteca*, azúcar moreno, una ramita de canela, una de **romero** fresco y un poquito de canela en polvo. Revolver bien.
- Seguidamente, humedecer con el *ron* y flambear. Dejar que reduzca hasta que la *papaya* esté tierna y dorada.
- Emplatar, cubriendo el fondo del plato con helado de *ananá* y terminar con los trozos de *papaya*.
- Decorar con una rama de *romero* limpia y con la rama de canela que habíamos utilizado.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papaya-tostada-con-romero-y-canela