Parrilla dulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate amargo: 300 g
Batatas: 500 g
Azucar comun: 150 g
Yogurt Natural: 150 g
Helado de Vainilla: 1 k
Menta fresca: 3 Ramas
Avellanas tostadas picadas: 80 g
Licor de Amaretto: 300 cc
Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria
Duraznos: 1 grs.
Canela molida: 1 cda.
Canela en rama: 150 g
Manteca pomada: 50 grs.
Dulce de leche: 200 grs.
Queso burrata: 250 g
Bananas maduras: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.
- Lave las batatas y córtelas en rodajas anchas con piel, luego cocínelas partiendo de agua hirviendo hasta que estén tiernas pero firmes.
- Remoje las ramas de canela en agua durante 1 hora.
- Lave y corte los duraznos al medio, quite el *carozo*. Coloque las mitades de *durazno* en una fuente, perfume con *licor* de *amaretto*, incorpore azúcar rubia, canela en polvo y hojas de *menta* fresca previamente picadas groseramente, mezcle y deje reposar unos minutos.
- Realice una incisión sobre la piel de las bananas de un extremo al otro.

Armado

- Coloque las mitades de *durazno* con la carne hacia abajo sobre la parrilla y cocínelos durante aproximadamente 10 minutos, coloque las ramas de canela húmedas sobre las brasas debajo de los duraznos.
- Rellene las bananas, suavemente abra donde realizo la incisión pero sin quitar la piel y rellene cada una con una cucharadita de dulce de leche, luego incruste trozos de *chocolate*, acomódelas sobre la parrilla cuidando que no se vuelquen. Cocínelas hasta que la cáscara

se dore y el *chocolate* se funda.
- Coloque una sartén sobre la parrilla y una vez caliente agregue azúcar, una vez disuelta incorpore la *manteca* y las rodajas de *batata*, cocínelas hasta dorarlas de ambos lados.

Presentación

- Sirva en diferentes fuentes las bananas, los duraznos y las batatas.
- Acompañe las batatas con queso *burrata*.
- Acompañe los duraznos caramelizados con yogurt natural.
- Decore las bananas con avellanas tostadas y acompañe con helado de vainilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parrilla-dulce