

Plátano macho asado con chocolate, dulce de leche y nuez

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Platanos machos: 4 Unidades

Chocolate amargo: 80 gr

Nueces: A gusto

Hojas de plátano:

Dulce de leche: 1/4 Taza

Hierbabuena: A gusto, para decorar

Preparación de la Receta

- Cocer las hojas de **plátano** sobre el comal a que cambien de *color* y se suavicen.
- Envolver los plátanos macho en hoja de *plátano* y asar los sobre el comal dando vuelta con una pinza hasta que se vean negros, también se pueden asar al rescoldo envolviendo primero en papel aluminio.

Para servir

- Remover del fuego, dejar enfriar un poco, abrir con un cuchillo a todo lo largo por la “pancita” del *plátano*, introducir los trozos de **chocolate**, rociar con dulce de leche y espolvorear con nuez picada
- Decorar con *hierbabuena*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/platano-macho-asado-con-chocolate-dulce-de-leche-y-nuez>