

Plátanos fritos

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Manteca: 25 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ron: 1 Chorrillo

Crema Chantilly/Montada: 1 cda

Platanos: 4 Unidades

Tableta de chocolate negro para rallar: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, pelamos los plátanos y los cortamos al bias
- Luego, los rociamos con un chorrillo de *jugo de limón* para que no se oxiden
- Seguidamente, colocamos la *manteca* en la sartén y freímos los plátanos
- Cuando estén dorados y tiernos, añadimos el *ron* y flambeamos para que se evapore el alcohol.
- Finalmente, acompañamos los plátanos con una cucharada de *crema chantilly/montada* y virutas de *chocolate* sacadas de la tableta de *chocolate*.
- Luego emplatamos y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/platanos-fritos>