

Porridge

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar rubia: 1/2 Taza

Leche: 2 Tazas

Avena: 1 Taza

Plátano: 1 Unidad

Azucar: Cantidad deseada

Mantequilla: 30 g

Canela: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- En una olla, colocar la *avena* y verter la leche
 - Calentar hasta que rompa el hervor.
 - Añadir azúcar a gusto y revolver para romper grumos
 - A último momento, añadir la canela
 - Retirar del fuego y reservar con la tapa colocada para que no se enfríe.
 - Sobre una tabla, cortar el *plátano* en trozos al bias
 - Reservar.
 - En una sartén caliente, incorporar la azúcar rubia hasta que se funda
 - Luego añadir la *mantequilla* y dejar que se caliente
 - Agregar las rodajas de *plátano* y cocinar hasta que se caramelicen.
 - En un plato hondo, colocar la *avena* y disponer los plátanos por encima
 - Servir tibio.
-
- Al comprar el *plátano*, elige un ejemplar intacto, sin magulladuras ni golpes
 - Descarta aquellos que estén excesivamente blandos
 - Debes conservarlo en un lugar seco, fresco, seco y dónde no le pegue la luz directa del sol.
 - Utiliza una sartén de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente y el azúcar se funda casi toda al mismo tiempo.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de ["Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas"](#).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/porridge>