elGourmet

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 bies
- 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 conversarlo 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 m&aacute

- S 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