Postre de plátano con helado de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Frambuesas: Cantidad deseada
Chocolate negro para rallar: 1 Pza
Manteca: 1 cdita.
Ron: 1 Medida
Azúcar moreno: 1 cda
Helado de chocolate blanco: 2 Bochas
Plátano: 1 Unidad
Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Derretir la *manteca* con el azúcar moreno en una sartén.
- Seguido, abrir la vaina de vainilla y, con ayuda de una puntilla, sacarle las semillas
- Añadirlas a la sartén.
- Cortar una tira de la piel de la vaina
- Colocarle un *palillo* al **plátano** pelado y, por el agujero que hemos hecho, meterle la tira de la vaina
- Llevar el *plátano* a la sartén y cocinarlo con el caramelo hasta que esté meloso y dorado.
- Entonces, añadir el *ron* y flambear.
- A continuación, agregar el helado de **chocolate** blanco en un plato hondo y colocar el *plátano* con su salsita por encima.
- Por otra parte, raspar una tableta de *chocolate* con un cuchillo para conseguir virutas.
- Decorar con las virutas y unas frambuesas y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-platano-con-helado-de-chocolate-blanco