Samosas de Plátano



Ingredientes

Almendras fileteadas: c/n
Canela: 1 cda
Huevo: 1 unidad
Masa Philo: c/n
Platanos: 2 Unidades
Ron: 30 miliitros
Azúcar moreno: 30 Gramos
Chocolate negro picado: 30 Gramos
Mantequilla: 20 Gramos
Nubes blancas: 10 Unidades
Queso Crema: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar los plátanos en rodajas y llevar a la sartén engrasada con *mantequilla*.
- Agregar el azúcar y *dorar* bien.
- Añadir la canela y el *ron*.
- Retirar una vez evaporado el alcohol.
- En un bol mezclar el queso *crema*, el **plátano**, las nubes picadas y el *chocolate*.
- Cortar rectángulos de masa philo y pintamos con *mantequilla*.
- En una punta poner un poco de relleno de *plátano* y cerrar haciendo triángulos.
- Pintar con *huevo* y espolvorer con almendras y canela.
- Cocinar en horno precalentado a 200 ºC hasta *dorar* bien la masa.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/samosas-de-platano