Sopa de coco y plátanos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sopa de coco

Agua: 2 Tazas
Manteca derretida: 1 cda.
Coco rallado: 2 Taza
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Gasa: Cantidad necesaria
Bananas: 4 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Canela: 1 cdita.
Lemon grass: 2 Varas

Varios

Lemon grass: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las bananas y corte a lo largo al medio.
- En una sartén coloque la *manteca*, el azúcar y la canela
- Deje caramelizar a fuego bajo.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las bananas, pinte las bananas con el caramelo.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 10 minutos.
- Coloque dentro de una gasa el coco rallado.
- De unos golpes con el cuchillo a la vara de lemon grass.
- En una olla con agua hirviendo, coloque el coco envuelto, retire y en otra olla comprima la tela, para extraer el líquido.
- Repita el procedimiento dos veces
- Deje enfriar.
- Agregue, el *jugo* de *naranja* mojando la gasa y exprima.
- Agregue el lemon grass y reserve.

Presentación

- En un recipiente hondo coloque las banánas cortadas al medio con la leche de coco fría.
- Decore con lemon grass

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-coco-y-platanos