



Plátanos a la plancha

Plátanos a la plancha

[Mas recetas Frutas en http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php](http://www.recetasypostres.net/frutas/6.php)

Ingredientes:

4 plátanos, 50gr. de coco cremoso troceado, 50gr. de coco rallado, 150ml. de nata extragrasa, La ralladura y el zumo de lima, 1 cucharada de aceite de oliva

Pasos a seguir:

- 1) En un cazo pequeño se pone la nata y el coco cremoso troceado y se calienta, a fuego lento, hasta que el coco cremoso se disuelva del todo.
- 2) Se retira el cazo del fuego y se deja enfriar 12 minutos.
- 3) Se monta la mezcla que está dentro del cazo hasta conseguir una crema espesa.
- 4) Se pelan los 4 plátanos y se rebozan con el zumo y la ralladura de lima.
- 5) Se pone el aceite sobre la plancha y se asan los plátanos durante 3 minutos, aproximadamente (o hasta que estén dorados), dándoles las vuelta a media cocción para que se doren por ambos lados.
- 6) Se retiran los plátanos de la plancha y se disponen en una fuente o plato grande con la crema de coco elaborada en el paso 3.
- 7) Se espolvorea todo con el coco rallado y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/frutas/platanos-a-la-plancha-239.php>