



Plátano flambeado al estilo cubano



Ingredientes: (Para 4 personas)

4 Plátanos
1 Naranja
1 Cucharada de mantequilla
Un buen Ron

Elaboración:

Pelamos los plátanos y los cortamos en forma transversal por la mitad. Reservamos.

En los ingredientes he puesto una naranja porque necesitamos un poco de zumo de naranja, (como ½ vaso) y es mejor usar una naranja natural que zumo de bote, que por mucho que sea bueno no es lo mismo.

En una sartén ponemos la mantequilla a derretir y cuando comience a estar caliente incorporamos los plátanos, los calentamos un poquito e incorporamos el zumo de naranja y un chorrito de Ron (el ideal, como ya os he dicho es el Angostura 1919, pero si no es posible un buen ron añejo puede valer).

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Cuando esté caliente el caldito, apartamos del fuego y de cualquier extractor y con un mechero, prendemos fuego y flambéanos el ron (para que se evapore el alcohol). OJO! Tened cuidado de hacerlo en sitio seguro, no quiero que nadie haga esta receta y quemé su casa por mi culpa ¿ok? :-P

Y... ¡ya está!, sencillito y bien rico. Servir en platos y... ¡a disfrutarlo!



© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.