

Plátano asado con queso

Gerichtart: Masas y Postres · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Marcela

ZUTATEN

0

2 cucharada/s	Mantequilla
4	Plátanos (Bananas) — hartones vien maduros
266 gr	Queso blanco — cortado en tajadas
	Sal — a gusto

ZUBEREITUNG

Se colocan los plátanos sobre la parrilla sin pelar y se asan volteándolos constantemente. Se comprueba la cocción; ya listos se pelan y se regresan a la parrilla para dorarlos un poco por ambos lados.

Se hace un corte a lo largo, se abren y se untan con mantequilla. Se les coloca las tajadas de queso y se regresan a la parrilla por unos minutos para que se derrita el queso.

Se cortan en dos y se sirven calientes, rociándoles un poco de sal si desea.