

Plátano asado con queso

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

2 cucharada/s Mantequilla

4 Plátanos (Bananas) - hartones vien maduros

266 gr Queso blanco - cortado en tajadas

Sal - a gusto

ELABORACIÓN

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.