



Bananas caramelizadas con salsa de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Descubrí como caramelizar bananas y acompañalas con esta salsa de dulce de leche aromatizada con ron.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Manteca
Simple
Descremada
Clásico

INGREDIENTES

- 40 gr Manteca
- 80 gr Azúcar
- 1 cda Azúcar
- 40 cm3 Leche
- 1 Banana
- 60 gr Dulce de leche
- 50 gr Crema
- 20 cm3 Ron

PREPARACIÓN

1. Pelar la banana y cortarla en ruedas de 2cm.
2. Colocar en una sartén la manteca hasta fundir, sobre estas las ruedas de banana y dejar que se doren ayudando con una cucharada de azúcar, antes de retirar colocar unas gotas de ron para perfumar.
3. Para la salsa calentar a baño de María el dulce junto con la leche hasta lograr una consistencia líquida, antes de retirar perfumar con ron.
4. Para la crema, batirla junto con el azúcar hasta lograr picos sostenidos.
5. Presentar en plato las bananas, salsear con la salsa de dulce de leche y acompañar con una cucharada de crema chantilly.