

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:57
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pl%c3%a1tanos-en-papillote-al-aroma-de-hierbabuena.html>

Plátanos en papillote al aroma de hierbabuena

INGREDIENTES

Plátanos grandes maduros 4
Mermelada de naranja 4 cucharaditas
Agua medio vasito
Cointreau o Triple Seco 4 cucharadas
Hierbabuena fresca 8 hojas

PREPARACIÓN

Colocarlos uno a uno sobre hojas de papel de aluminio con el tamaño suficiente para envolverlos con holgura.

Por separado, disolver la mermelada en el agua. Repartir esta mezcla sobre los plátanos, verter sobre cada uno una cucharada de licor y colocar sobre cada fruta dos hojas de hierbabuena. Cerrar los paquetes herméticamente doblando los bordes del papel, sin apretar los plátanos.

Introducir los papillotes en el horno precalentado a temperatura media alta durante 15_20 minutos.

Presentarlos en la mesa según salen del horno para que sean los comensales quienes abran los papillotes.

Se pueden acompañar de helado de vainilla