

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:57  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pl%c3%a1tanos-flambeados.html>

## Plátanos flambeados

### INGREDIENTES

1 Plátano por comensal y uno mas para la salsa.

Brandy  
Curassao o Triple Seco  
Ron negro  
Oporto  
Jugo de unas naranjas  
Azúcar  
Mantequilla

### PREPARACIÓN

Los plátanos se parten por la mitad a lo largo y se pasan por la parrilla con la pulpa al calor, no se les quita la piel durante este proceso de asado a la parrilla, cuando se han marcado las estrías de la parrilla en la carne del plátano se sacan y se reservan.

En una sartén de acero inoxidable o de cobre, ( si es de cobre ha de estar libre de cardenillo, es tóxico), se pone al fuego y cuando esta bien caliente se le echa una copita de brandy, se quema y se limpia con un papel de cocina.

Se pone en la sartén a derretir la mantequilla con el azúcar, cuando esta bien mezclado todo el conjunto y sin que se tueste mucho, solo tiene que tomar un ligero color, se le añade un plátano de los asados a la parrilla y se tritura bien con un tenedor, a continuación se le añade un chorrito de curasao, otro de ron y el jugo de la naranja dejando el conjunto en cocción hasta que se reduzca un poco.

Se añaden los plátanos a mitades sin la corteza y se deja que cueza un poco mas todo el conjunto, si hace falta se le añade un poco mas de los licores y/o zumo.

### **Nota:**

Los licores a emplear pueden ser otros que mas gusten a los comensales.

Este plato se debe preparar a la vista de los comensales y cuando esta listo se le rocía con licor ardiendo para flambeear los plátanos. Una forma espectacular de flambearlos es hacer con la piel de una naranja una espiral, se consigue si la pelamos sin que se nos rompa la piel.

Con un tenedor pinchamos el empiece de la espiral y la ponemos encima del recipiente donde hemos preparado los plátanos, vertemos el licor caliente y ardiendo por el empiece de la espiral y el licor recorre toda ella dando un efecto vistoso, sobre todo si se reduce la iluminación.

Mucho cuidado de no quemarse y que el licor ardiendo no caiga fuera del recipiente