



PLÁTANO FRITO CON QUESO FRESCO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 6 plátanos macho cortados por la mitad
- 3 cdas. de azúcar mascabada
- ½ taza de nuez picada
- 2 cubitos de margarina sin sal La Villita
- 1 cda. de extracto de vainilla
- Queso fresco La Villita
- Crema ácida

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este plátano macho al horno es delicioso para disfrutar después de la comida.

Fundimos el azúcar en una sartén, agregamos la margarina sin sal La Villita y el extracto de vainilla.

Colocamos los plátanos en una charola con papel encerado, vertemos el caramelo sobre ellos y distribuimos las nueces picadas.

Horneamos a 200o C durante 8 minutos y antes de servir agregamos un poco de crema ácida y encima el toque del queso fresco La Villita. ¡Una delicia!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita