



Plátanos fritos con miel

Ingredientes

- 4 plátanos maduros
- 50 g de mantequilla
- miel o jarabe de arce.

Preparación

Poner la mitad de la mantequilla a fuego lento en una sartén antiadherente .

Cuando la mantequilla esté derretida añadir los plátanos .

Dejar que se vayan haciendo a fuego lento dándoles la vuelta de vez en cuando y añadiendo la mantequilla necesaria para que no se peguen .

Estarán hechos cuando estén blandos y hayan cogido un color dorado, esto dependerá de lo maduros que estén los plátanos .

Servir con miel o jarabe de arce por encima .

También se los puede acompañar de nata montada .

.