

Plátano carbonara



SALSA CARBONARA

- 50 g. de mantequilla
- 13 g. de azúcar
- 80 g. de panceta ahumada
- 1 vaina de vainilla
- 250 g. de nata de Campo Capela

Fundir la mantequilla junto con el azúcar. Cortar la panceta ahumada en juliana y freír en la mantequilla con el azúcar. Añadir la nata con la vaina de vainilla y dejar reducir hasta tener dos tercios. Reservar.

Acabado y montaje del plato

Laminar el plátano con ayuda de un rallador o un pelador y disponer las láminas en el centro del plato. Salsear con la carbonara por encima y disponer un disco de plátano guisado en salsa de café y ron. Salsear con la salsa de café y ron.



SALSA DE CAFÉ Y RON

- 60 g. de miel de caña
- 40 g. de mantequilla
- 55 g. de café de máquina
- 55 g. de ron
- 1 vaina de vainilla

Colocar en una sartén caliente la miel de caña con el ron y flambear. Agregar el café y la vaina de vainilla y hervir 20 segundos. Añadir la mantequilla y dejar reducir hasta obtener la textura de miel.



* ALMIBAR DE PIEL DE PLÁTANO

- 200 g. de piel de plátano de Canarias
- 200 g. de azúcar

Lavar la piel del plátano, secar y pelar. Cortar en láminas de 1 cm de grosor. Mezclar con el mismo peso de azúcar y reposar en temperatura ambiente durante 24 horas. Colar y reservar en la nevera.



PLÁTANO GUISADO EN SALSA DE CAFÉ Y RON

- 200 g. de salsa de café y ron
- 1 plátano de Canarias

Cortar cilindros de plátano de 1 cm de ancho. Añadir a la salsa y dejar hervir 10 minutos. Dejar enfriar todo junto. Reservar.



PUEDES SEGUIR LA RECETA DEL POSTRE EN VÍDEO ESCANEANDO ESTE CÓDIGO