



Bananos Acaramelados

Description

Bananos Acaramelados or Caramelized Bananas (English version below)

Ingredientes

- 2 bananos, pelados y cortado en mitad hacia lo largo
- 100 gramos de panela o azúcar morena o muscovado
- ½ taza de agua
- 1/2 cucharadita canela en polvo
- 1 cucharada de mantequilla
- Jugo de ½ limón
- ½ copa de ron u otro licor (opcional)
- Helado vainilla para acompañar

Preparación

1. En una olla mediana coloque el agua, la panela o azúcar muscovado, la canela y jugo de limón.
2. Cocine a fuego medio hasta que espese ligeramente.
3. Agregue los bananos, licor y la mantequilla.
4. Dejar cocinar por unos minutos por cada lado de los bananos.
5. Retire del fuego y sirva con el helado de vainilla.

Caramelized Bananas (English version)

Ingredients

- 2 bananas peeled and cut into 2 laneways
- 100 grams of brown sugar or muscovado sugar
- ½ cup water
- ½ teaspoon ground cinnamon
- 1 tablespoon butter
- Juice of half lemon
- ½ shot of rum or another liquor (optional)
- Vanilla ice cream

Preparation

1. In a medium size pot place the water, brown sugar or muscovado sugar, cinnamon and lemon juice.
2. Cook over medium heat until the syrup gets slightly thick.
3. Add the bananas, rum and butter.
4. Leave to cook for few minutes for each side of the banana.
5. Remove from heat and serve with the ice cream.