



Plátanos Calados

Description

This recipe can be a great dessert or a sweet appetiser. Plantain is a tropical product we use quite often and in very different ways.

Plátanos Calados or Plantain in Sugar Cane Syrup (English version below)

Ingredientes

- 1 plátano maduro, pelado y cortado en 3 o 4 porciones
- 100 gramos de panela o azúcar muscovado.
- 1 taza de agua
- Un clavo de olor
- 1 astilla de canela
- 1 estrella de anís (opcional)
- Unas gotas de limón

Preparación:

1. En una olla coloque el plátano, la panela o azúcar muscovado, el agua, la canela, el clavo y la estrella de anís.
2. Cocine a fuego medio hasta que espese ligeramente.
3. Retire del fuego y agregue el jugo de limón.

Plantain in Sugar Cane Syrup (English version)

Ingredients

- 1 ripe plantain peeled and cut into 3 or 4 portions
- 100 grams of brown sugar or muscovado sugar.
- 1 cup water
- 1 clove
- 1 stick of cinnamon
- 1 star anise (Optional)
- A few drops of lemon

Preparation:

1. In a pot place the plantain, brown sugar or muscovado sugar, water, cinnamon, clove and the star anise.
2. Cook over medium heat until the syrup gets slightly thick.
3. Remove from heat and add the lemon juice.