

Pícaro de plátano macho

Colòmbia

Diana Luz Sánchez Maestre

Ingredients

3 plàtans (plàtan mascle) ben madurs, amb la pell que ja s'estigui posant negra
3 cullerades de mantega
6 cullerades de sucre morè, de panela o 1/4 de tassa de mel d'abella
6 talls de branca de canyella
Aigua



Preparació

Talleu cada plàtan en 4 trossos. Sofregiu-los a la mantega, mirant constantment. Deixeu que es daurin per ambdós costats.

Afegiu-hi aigua fins que els cobreixi fins a la meitat. Poseu-hi el sucre morè (o la panela o la mel) i els trossos de branca de canyella.

Deixeu que bullin. Espereu fins que la barreja sigui espessa, com un caramel.

Els plàtans han de quedar foscos i han de ser completament cuits.

Informacions culturals

La panela és un tros de sucre de canya sense refinar típic de l'Amèrica del Sud que s'obté per evaporació dels sucus de la canya i la cristal·lització de la sacarosa. Sovint es presenta en forma cònica.

