



TORRE DE PLÁTANO Y CAJETA

Ingredientes:

3 piezas de plátano tabasco
2 cucharadas de mantequilla
½ taza de nuez picada
12 tortillas de harina
Aceite para freír

Para la salsa de cajeta:

- 1 taza de cajeta (250 g)
- ½ taza de leche (125 ml)
- 2 cucharaditas de fécula de maíz disueltas en 2 cucharadas de agua fría
- Azúcar glass, frambuesas y hojas de menta para decorar

Procedimiento:

Pica del plátano y saltéalo con la mantequilla. Añade la nuez y mezcla. Reserva. Con un cortador redondo de 6 cm, aproximadamente, corta dos círculos de cada tortilla de harina. Pícalos con un tenedor y fríelos en aceite caliente. Escurre el exceso de grasa y reserva.

Para la salsa, mezcla la cajeta con la leche y calienta. Añade la fécula de maíz disuelta en el agua y permite que se espese.

Forma la torre: una tortilla frita, un poco de relleno de plátano con una cucharada de salsa, otra tortilla, un poco más de relleno de plátano con una cucharada de salsa, y termina con una tortilla más.

Sirve acompañando con un poco de salsa de cajeta y decora con frambuesas y hojas de menta.

Ofrece.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4