

Banana a la parrilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 7min , Tiempo de cocción: 6min

Tiempo total: 13min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/banana-a-la-parrilla>

Preparación

Caliente una asadera en una hornalla. Aparte mezcle la canela y el azúcar. Cepille las bananas peladas con el aceite de coco o de almendras y luego sumérlas en la mezcla de azúcar y canela. Lleve a la parrilla y cocine tres minutos de un lado y otros tres minutos del otros. Saque la parrilla del fuego y tire sobre ella las fresas para que se sumerjan y se calienten con las bananas. Retire de la fuente, corte la banana en rodajas para presentar junto con las fresas.



Ingredientes

- 2 Bananas maduras
- 1/4 taza/s Aceite de coco o almendras
- 1/4 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Canela
- 1 poco Fresas para adornar

Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas, Postre, Dulces