

Receta de Rosada De Plátanos Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días para todos, como he visto que os gustan los dulces, pues hoy os dejo esta receta de plátanos que también espero que sea de vuestro agrado porque están deliciosos.

Ingredientes

- Plátanos pelados (cantidad la que queráis)
- Zumo de naranja (una o dos)
- Zumo de limón (uno o dos)
- Vino rosado (un cuarto de litro)
- Azúcar (200grs.)
- Canela molida (a vuestra elección)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una fuente de horno engrasada con aceite, colocar los plátanos a vuestro gusto
 2. Mezclar el zumo de naranja con el zumo de limón y rociar con ello los plátanos
 3. Preparar un jarabe con el vino, el azúcar y la canela y añadir a los plátanos
 4. Precalentar el horno a 150 Grados y meter la fuente con los plátanos durante 10 o 15 minutos
 5. Sacar del horno y servir, rociándolos con un poco de la salsa por encima
-