



Bananas y naranjas gratinadas

Ingredientes para 4 personas: 3 bananas, 4 naranjas, 250g de azúcar, 2 cucharadas de coco rallado, 50g de almendra fileteada, 1 cucharada de mantequilla, 100 ml de licor de naranja y hojas de menta.

Preparación: Pelar las bananas y las naranjas en rodajas gruesas. Colocamos la fruta en una fuente apta para el horno. Esparce por encima las almendras, el coco rallado y el azúcar. Riega con el licor de naranja y pon encima la nuez de mantequilla, gratina en el horno durante 5 minutos aprox. Pasa a un cazo el jugo que quede en la fuente y ponlo a fuego para que se reduzca un poco. Emplata las bananas y naranjas, decora con menta y listo.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Autora de la receta: Ana María Pareja Ortega

Supermercado masymas 38 - Alcaudete