KIKKOMAN

Plátanos crujientes con helado de vainilla y salsa de chocolate o caramelo

Tiempo total **30 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.807 kJ / 669 Kcal

Grasas: **38,6 g**
Carbohidratos: **63,4 g**

INGREDIENTES

4 porciones

4	plátanos
9	harina
cucharadas	
0,25	canela molida
cucharadita	
2	huevos
9	Kikkoman Panko - Pan
cucharadas	rallado crujiente estilo japonés
	Aceite vegetal para freír
	Hojitas de menta para decorar

Para la salsa de chocolate

100 g	chocolate negro o con leche
125 g	nata
1,5	Kikkoman Salsa de Soja
cucharada	naturalmente fermentada

O para la salsa de caramelo

100 g	azúcar
40 g	mantequilla
60 g	nata
1,5	Kikkoman Salsa de Soja
cucharada	naturalmente fermentada

Además

4	bolas de helado de vainilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pelar los plátanos, partirlos por la mitad a lo largo y luego transversalmente. Mezclar la harina y la canela, y ponerlas en un plato hondo. Batir los huevos en otro plato hondo y poner el pan rallado panko también en un plato hondo.

Pasos 2

Primero, pasar los plátanos por la mezcla de canela y harina; luego, pasarlos por el huevo batido y, a continuación, por el pan rallado panko.

Pasos 3

Calentar el aceite, freír los trozos de plátano empanados hasta dorarlos y dejarlos escurrir en papel de cocina. Lavar la menta y secarla.

Pasos 4

Para la salsa de chocolate, romper el chocolate en trozos y fundirlo al baño maría. Añadir la nata y la salsa de soja, y calentar. O bien: Para la salsa de caramelo, calentar azúcar en un cazo, dejar que funda y coja un color marrón claro; en este momento, mover con regularidad. Añadir la mantequilla y mezclar hasta que se haya disuelto. Añadir la nata y la salsa de soja y mezclar bien hasta que la salsa esté lisa.

Pasos 5

Disponer los plátanos fritos sobre platos con la

salsa de chocolate o caramelo y el helado, decorar con la menta y, si se desea, con bayas frescas, y servir.