

plátano de los indios



Este artículo describe qué es un «plátano de los indios» y cómo se prepara.

El plátano indio es ideal como postre en un campamento.

Ingredientes necesarios

- Plátanos
- Miel
- Pimienta
- Papel de aluminio
- Fuego

Preparación

- Pela los plátanos y córtalos por la mitad a lo largo.
- Untar las mitades de plátano con miel.
- Espolvorea un poco de pimienta sobre los plátanos.
- Envuelve los plátanos en papel de aluminio y colócalos sobre las brasas calientes de una hoguera.
- Esperar a que los plátanos se calienten. Desenvolverlos y disfrutarlos.

Créditos de las imágenes

- Imagen de portada: ©Sara Hegewald /pixelio.de