

## Cómo preparar un delicioso plátano frito



Prueba esta irresistible receta de Plátano Frito, un clásico postre brasileño que conquista paladares de todo el país. Combinando el dulzor natural de los plátanos maduros con el crujido de la fritura, este plato es perfecto para endulzar cualquier ocasión.

Prepárate para disfrutar de una explosión de sabores y sorprende a tus invitados con una receta fácil y deliciosa.

Ya sea para un almuerzo especial o como acompañamiento de un café, el Plátano Frito siempre es una buena opción. Sigue el paso a paso y disfruta de este manjar tropical que refleja el auténtico sabor de Brasil.

¡Disfruta de cada bocado y comparte el placer de la buena comida con tus seres queridos!

## Tiempo de cocción

📊 Dificultad Fácil

👤 4 porciones

🔥 250 Calorías

🕒 40 Minutos

## Ingredientes

- Plátanos maduros
- Aceite para freír
- Masa para empanizar (harina, huevo, leche)
- Azúcar (opcional para espolvorear)
- Plátanos maduros
- Aceite para freír
- Masa para empanizar (harina, huevo, leche)
- Azúcar (opcional para espolvorear)

## Método de preparación



**Pela los plátanos y córtalos en rodajas.**



**Calentar el aceite en una sartén.**



**Sumerge las rodajas de plátano en la masa preparada.**



**Freír hasta que estén doradas.**



**Retirar y escurrir sobre papel toalla.**



**Pelar los plátanos y cortarlos en rodajas.**



**Calentar el aceite en una sartén.**



**Sumerge las rodajas de plátano en la masa preparada.**



**Freír hasta que estén doradas.**



**Retirar y escurrir sobre papel toalla.**

**[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)**

**<https://tastyculinaryjourney.info>**