

Plátano caramelizado con galletas María, dulce de guayaba y gofio de millo

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Elaboración:

Plátano caramelizado:

Pelar los plátanos y hacerle un corte longitudinal por la mitad. Cubrir los plátanos por su parte interior con una fina capa de azúcar. Caramelizar el azúcar con un soplete.

Crema de galleta María:

Hervir la nata y añadirla a las yemas muy poco a poco evitar que cuajen. Batir en thermomix la mezcla de nata con huevos con la galleta molida. Reposar en frigorífico entre 6 y 8 horas. Posteriormente montar ligeramente la crema de galleta y reservar en lugar frío.

Dulce de guayaba:

Triturar en thermomix la guayaba con el agua y colar para eliminar las semillas. Mezclar la sopa de guayaba con el azúcar y cocinar a fuego lento hasta conseguir un dulce de guayaba de textura fluida. Enfriar y reservar.

Gofio de millo:

Hacer la típica mezcla de gofio, leche y azúcar en frío hasta obtener una textura de salsa.

Terminación y presentación:

Situar en la parte inferior el plátano caramelizado. Colocar una cucharada de mermelada de guayaba en el plato, disponer encima una quenelle de crema de galleta María. Acomodar el gajo de naranja del país con su piel rallada y hacer trazos de leche y gofio. Por último distribuir el millo sobre los trazos de leche y gofio.

Ingredientes

Plátanos caramelizado:

- 2 plátanos maduros y firmes
- azúcar

Crema de galleta María:

- 500 ml de nata líquida
- 5 yemas de huevos
- 300 g de galletas María molida

Dulce de guayaba:

- 500 g de guayaba
- 100 ml de agua
- 250 g de azúcar

Gofio de millo:

- Gofio
- Leche
- Azúcar
- Además:
- Naranja del país
- Millos tostados y triturados