Receta de Crema de Plátanos con Zumo de Naranja

04 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico, ligero y refrescante para soportar los calores estivales, es muy fácil de preparar y gustará a toda la familia esta **Crema de Plátanos con Zumo de Naranja**.

Ingredientes

- Plátanos (tres)
- Galletas maría (diez)
- Gelatina (tres gramos)
- Naranjas (tres)
- Lima (una)
- Frutos rojos para decorar
- Hojas de menta

Modo de Preparación

1. Poner las hojas de gelatina en un bol y cubrirlas con agua, dejarlas en remojo durante 10 minutos aproximadamente hasta que queden blandas
2. Cortar las naranjas y la lima por la mitad y extraer el zumo
3. Poner la mitad en el vaso batidor y la otra mitad en un cazo
4. Pelar los plátanos, cortarlos en rodajas y añadirlos al vaso batidor
5. Aplastar las galletas en el mortero y añadirlas al vaso batidor, triturar con la batidora
6. Calentar el zumo del cazo, retirarlo del fuego y disolver las hojas de gelatina
7. Verter todo al vaso batidor y seguir triturando
8. Repartir la mezcla en cuatro bol o copas de cristal, introducirlas en el frigorífico y dejar que se enfríen
9. Trocear las fresas y decorar las copas, añadir también el resto de los frutos rojos y unas hojas de menta
10. Servir muy fresquito y...buen provecho!!!