

TOP



CHEF

P A N A M Á

CALLE YUCA CALLE COCO

CHEF SERGIO



Tiempo de preparación: 1 hora

INGREDIENTES:

2 plátanos verdes, 1 yuca, ralladura de raspadura, ralladura de limón, ralladura de jengibre, 1/2 coco, 10 pepitas de marañón, 1 taza de leche condensada, 1 taza de leche de coco y una cucharada de seco.

PROCEDIMIENTO:

1. Primero, rallar el plátano verde y la yuca frita
2. Aparte, en una olla con agua, raspadura, ralladura de limón y jengibre; mezclar todo y esperar que se evapore un poco el agua para que se haga como un caramelo
3. Luego, hacer el manjar de coco con pepitas de marañón
4. Hacer una mezcla de leche condensada con la leche de coco
5. Agregar a la mezcla el licor
6. Por último, las pepitas de marañón se tuestan.

REY

Siempre Fresco