

Tartaletas de plátano y ceviche de fresas

COOKING
LOVERS TEKA

Raciones para 4

2 Plátanos macho

Aceite de oliva

2 cditas Ajo en polvo

Sal

1 Cdita Pimienta blanca

8 Fresas grandes

½ Cebolla morada

Jalapeño

2 Limas

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Cilantro

Aguacate

1 Para las cestas de plátano: Hacer un corte a lo largo de la piel de los plátanos y pelar con cuidado. Cortar trozos de tres dedos de longitud. Pincelar con la mezcla de aceite de oliva, ajo en polvo, sal y pimienta blanca. Llevar a la airfryer por 15 min a 180 grados C.

2 Con ayuda de un exprimidor de limón dar forma de canasta a los trozos de plátano. Llevar nuevamente al Airfryer por 10 min a 180 °C y voltear a la mitad del tiempo.

3 Para el relleno: Machacar el aguacate y cortar las fresas a dados pequeños. Picar la cebolla morada y el jalapeño muy fino. Mezclar en un bol las fresas, la cebolla, el jalapeño y aliñar con el zumo de lima, aceite de oliva, sal y cilantro picado. Rellenar la base de las tazas de plátano con el aguacate y cubrir con el ceviche de fresa.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tartaletas-de-platano-ceviche-de-fresas/>

