

# 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/>

