# Plátano frito en el horno AirFry con yogur y pistachos



**Consejo del chef**

Sirve el plátano frito en un plato y decora por encima con sirope de arce, yogur y pistachos picados.

## Raciones para 1

- ❏ **1** Plátano o banana
- ❏ **0.5** Lima
- ❏ Canela en polvo
- ❏ **2** Cucharaditas de sirope de agave o arce
- ❏ Yogur vegetal
- ❏ Pistachos

1. Cortamos el plátano por la mitad de manera longitudinal con la piel.
2. Lo colocamos en la bandeja FryMaster Box de nuestro horno y rociamos con el jugo de lima.
3. Espolvoreamos canela al gusto.
4. Seleccionamos la función AirFry y cocinamos a 180 °C durante 15 minutos o hasta que el plátano esté dorado.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/platano-frito-en-el-horno-airfry-con-yogur-y-pistachos/