

Confit de plátano

Ingredientes:

- ✓ 150 gr – Plátano
- ✓ 4 gr – Pectina nH
- ✓ 20 gr – Azúcar
- ✓ 0.5 gr – Ácido de limón

Proceso de cocción:

- Mezcla el azúcar y la pectina.
- Corta los plátanos en cubos pequeños, añade un poco de agua y hierva durante 3 minutos.
- Enfría a 40 grados y añade la mezcla de azúcar y pectina. Mezcla bien.
- Cocina de nuevo durante 1-2 minutos.
- Después de eso, puedes agregar un poco de ácido cítrico o jugo de limón para obtener más estabilidad, pero no es necesario.
- Transfiere la mezcla a una manga pastelera y colócala en el refrigerador para que se estabilice durante 1-2 horas.

Guárdalo en una manga pastelera en el congelador y sácalo 1 hora antes de usarlo. Puedes volver a congelarlo si es necesario.

