

Plátanos Maduros en Almíbar

3 plátanos medianos bien maduros, pero no demasiado blandos

1/4 libra de margarina de maíz

1 1/2 taza de azúcar

1 1/2 taza de agua

2 rajas de canela

1/3 taza de queso blanco desmoronado

Monda y parte los plátanos en dos pedazos. Dóralos en la margarina a fuego bajo alrededor de 25 minutos volteándolos ocasionalmente. Sácalos y dejalos aparte.

Ponga a hervir el agua con el azúcar y la canela en una cacerola grande y cuando empiece a hervir añade los plátanos.

Cocina destapados a fuego moderado por 25 ó 30 minutos o hasta que el almíbar espese. Voltéalos con cuidado a los 15 minutos de estar hirviendo.

Retira del fuego y déjalos enfriar. Sírvelos con el queso desmoronado por encima.