vinetur

Plátano Split by Barceló, el homenaje más dulce a la fruta canaria

Si eres de los que les gusta sorprender y quieres dar rienda suelta a tu lado más foodie, apunta la receta del cóctel con el que triunfarás en la sobremesa

miércoles 29 de mayo de 2024

ESCRITO POR VARMA


BARCELÓ
BARCELÓ
RON DOMINICANO
AÑEJO

Desalia 2024, la experiencia más viveahorista de Ron Barceló, ha recalado este año en el sur de Gran Canaria, concretamente en Maspalomas, del 22 al 26 de mayo. Para hacerle un homenaje a esta paradisiaca tierra y su fruta más emblemática, Ana Suárez, Brand Ambassador de Ron Barceló, ha elaborado un cóctel que versiona el famoso postre 'Banana Split' con una sencilla receta que podrás disfrutar con quien tú quieras.

El postre 'Banana Split' nació a principios del pasado siglo en EEUU y, más tarde, desembarcó en España con algunos matices ligados al ron y la fruta. La versión diseñada por Ron Barceló con la fruta más icónica de las Islas Canarias, el plátano. ¿El resultado? Un cóctel refrescante pero también dulce, perfecto para la sobremesa y para las tardes de verano, y sencillo de elaborar.

Además de plátano y ron, en un 'Banana Split' no puede faltar el helado, ingrediente que se integrará también en este cóctel, aunque de una manera diferente y sencilla, pero ofreciendo el mismo matiz refrescante. "En esta ocasión no usaremos hielo, ya que el propio helado que incorpora la receta se encarga de bajar la temperatura de la mezcla", apunta Suárez.

Receta de 'Plátano Split' by Ron Barceló

Si eres de los que les gusta sorprender y quieres dar rienda suelta a tu lado más foodie, apunta la receta del cóctel con el que triunfarás en la sobremesa:

- 5cl de ron Barceló añejo
- 3 rodajas de plátano
- 3 cucharaditas de helado de vainilla
- 3 cucharaditas de licor de cacao amargo
- ½ lima exprimida

Usa una batidora para mezclar todos los ingredientes. Para decorar la copa y enfriar aún más el cóctel, puedes atemperar un helado de fresa y pintarla, para inmediatamente llevar esa misma copa al congelador, donde la guardarás hasta el momento de servírsela a tus invitados. Como toque final, añadimos un crujiente chip de plátano.