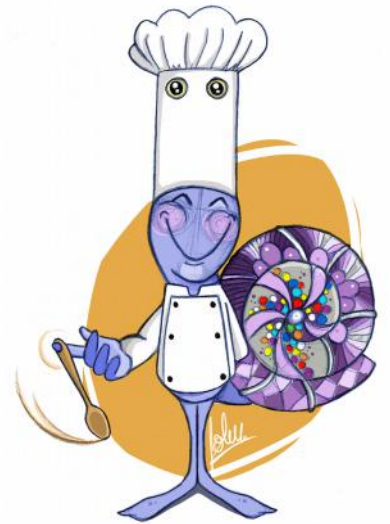




# RECETAS DE VIETNAM



## Chè chuối

### Ingredientes (para dos personas)

- 1 c/s de semillas de sésamo
- 3 c/s de tapioca
- 350 ml de agua
- 1 pizca de sal
- 125 ml de leche de coco
- 3 c/s de azúcar
- 1 plátano
- Mantequilla (un poco)

c/s = cuchara sopera



### Preparación

1. En una sartén pon a que se tuestan ligeramente las semillas de sésamo.
  2. Poner un cazo al fuego con el agua y la llevamos a ebullición. Cuando comience a hervir echamos la tapioca, bajamos el fuego al mínimo, y lo dejamos cocer 20 minutos removiendo de cuando en cuando.
  3. Añadimos la leche de coco, el azúcar y la sal. Removemos bien y seguimos cociendo por 3 minutos.
  4. Cortamos el plátano en rodajas. Reservamos algunas para la decoración y el resto las echamos en el cazo removiendo y dejando cocer durante unos minutos hasta que la mezcla espese.
  5. Lo ponemos en unos cuencos y dejamos templar.
  6. En una sartén derretimos la mantequilla y freímos ligeramente las rodajas de plátano que hemos reservado.
  7. Lo servimos decorando con el plátano frito y las semillas de sésamo.
- **Consejo:**  
Puedes comerlo templado, caliente o frío.