



INGREDIENTES

- 4 PLATANOS MADUROS
- ¼ DE LIBRA DE PANELA
- 1 POCILLO DE AGUA
- 3 HUEVOS
- CLAVOS DE OLOR Y CANELA AL GUSTO

PREPARACION

Se parten los plátanos en trozos o tajados; se colocan al fuego con leche, la panela y el agua, se dejan calar a fuego lento. La leche no es indispensable, se pueden calar sin ella, únicamente con el agua y la panela; agregar los clavos de olor, canela o tiritas de corteza de limón.