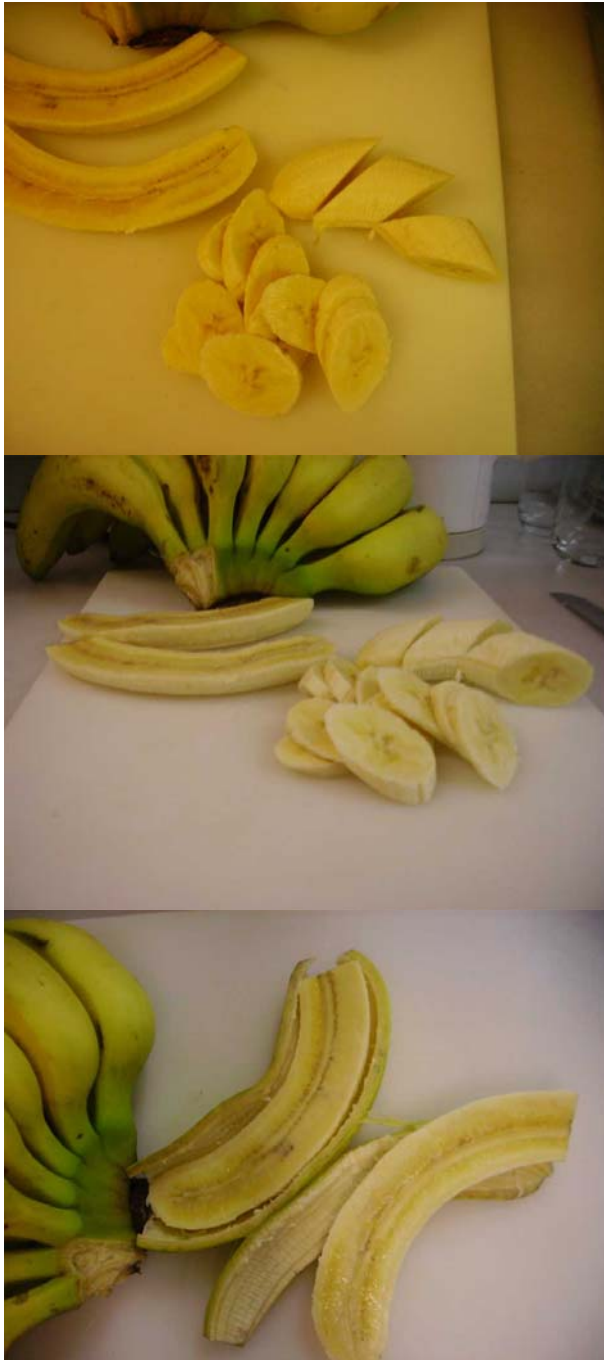




# El plátano



- Los plátanos suelen venderse en diversos grados de madurez.
- Los mejores, para cortar en rebanadas, son los que tienen la piel amarilla brillante, levemente manchada de marrón.
- Los plátanos pasados suelen tener puntos o manchas negras.
- No se conservan en la nevera, sino en un lugar fresco y aireado.



- Por ser una fruta que sufre oxidación, se utiliza poco en postres de fruta preparada.
- Por su gran valor de saciedad se consume más en invierno.
- Quedan muy bien con azúcar encima y quemados.



[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)