



Aborrajados de Plátano

Description

These croquettes are sweet and delicious, perfect as a starter or as party food. I love them with hot sauce or sour cream. They are always good when they have just been cooked because of the crispiness and the melted cheese.

Aborrajados Plátano or Plantain Croquettes (English version below)

Ingredientes hace 1 o 2 aborrajados

- 1 plátano maduro
- 1 huevo batido
- 1 cucharada de leche
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal
- 50 gramos de queso mozzarella
- Aceite suficiente para freír

Preparación

1. Pelar y cortar el plátano en 4 o 6 pedazos y freírlos en suficiente aceite hasta que estén un poco dorados.
2. Colocar una pieza de plástico en un molde de galletas.
3. Introducir dos tajadas de plátano y aplanarlos con los dedos en el interior del molde.
4. Luego agregar un poco de queso y luego otra tajada de plátano haciendo la última capa.
5. Sacar la figura del molde y descartar el plástico.
6. Hacer una mezcla con la leche, esencia de vainilla, harina, huevo, sal y azúcar.
7. Pasar cada figura de plátano o aborrajado por esta mezcla y luego freírlos en suficiente aceite.
8. Retirarlos en un plato con papel de cocina, para quitarles el exceso de aceite.
9. Servirlos calientes junto con crema agria y ensalada.

Nota: Se puede usar cualquier figura para molde de galletas

Plantain Croquettes (English version)

Ingredients for 1 to 2 croquettes

- 1 ripe plantain
- 1 beaten egg

- 1 tablespoon milk
- 2 tablespoons flour
- 1/2 tablespoon vanilla essence
- 1/2 tablespoon sugar
- 1/4 tablespoon salt
- 50 grams of grated mozzarella cheese
- Enough oil for shallow frying.

Preparation

- Peel the plantain and cut into 4 or 6 pieces and fry in enough oil until slightly golden.
- Place a piece of clingfilm into a cookie cutter.
- Place two pieces of plantain inside and push them into the mould with your fingers.
- Then add the cheese and put another slice of plantain on top.
- Make a batter with the milk, flour, egg, salt, vanilla essence, sugar. Pull the croquette out of the mould.
- Remove mold figure and discard the plastic.
- Pass each croquettes or aborrajados through this batter and then fry them in oil.
- Remove them onto a plate with paper towel to get rid of excess oil.
- Serve hot with sour cream and salad.

Note: You can try any shape you want