



Alokó -Costa de Marfil

Description

Alokó – Costa de Marfil or Alokó – Ivory Coast (English version below)

Ingredientes

- 1 o 2 plátanos maduros
- Tomate finamente picado
- Cebolla blanca finamente picada
- 1 lata de atún en agua
- Pimentón o chile picante finamente picado

Preparación

1. Pelar y tajar los plátanos en rodajas.
2. Se frien en suficiente aceite y se retiran a una fuente de servir.
3. Aparte en una taza se mezcla el atún, tomate, cebolla y ají.
4. Se sirve por encima de los plátanos como acompañamiento.

Alokó – Ivory Coast (English version)

Ingredients

- 1 to 2 ripe plantains
- 1 tomato finely chopped
- White onion, finely chopped
- 1 can tuna in water
- 1 pepper or hot chili pepper finely chopped

Preparation

1. Peel and chop the plantains into slices.
2. Fry in enough oil and move to a serving dish.
3. In a separate recipient mix the tuna, tomato, onion and hot chili pepper.
4. Served over the plantains as an accompaniment.