

Boronia

Description

Aubergine and plantain makes a great sweet and savory combination. This recipe is very popular on the north coast of Colombia. Absolutely delicious as a appetiser and also perfect as a dip with party food.

Boronía or Aubergine and Plantain Dip (English version below).

Ingredientes

- 2 berenjenas.
- 1 pimentón rojo.
- 1 plátano maduro.
- 1 gajo de cebolla larga o un atado de spring onions finamente picada.
- 2 dientes de ajo o una cucharada de pasta de ajo.
- Aceite de oliva.
- sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla con suficiente agua colocar el plátano cortado en dos y con cascara.
2. Cocinarlo por 15 minutos y luego sacarlo del agua y dejar enfriar antes de pelar la cascara y quitarles la vena del centro.
3. Pre-calentar el horno a 180 grados de temperatura o marca de gas4.
4. Se ponen las berenjenas y el pimentón en una bandeja con una cucharada de aceite de oliva para hornear.
5. Rostizar en el horno hasta que estén dorados por todos los lados.
6. Luego se sacan en una taza refractaria y se cubre con papel de vinilo para que suden y así se puedan pelar más fácilmente
7. Dejarlos allí por 10 o 15 minutos y luego partir las berenjenas, el pimiento en dos, retirarles las semillas y las cascara.
8. En una taza colocar la pulpa, el plátano cocinado sin cascara y cortar todo con un tenedor hasta formar una salsa suave.
9. Luego se ponen en un sartén 3 cucharadas de aceite de oliva, cebolla y el ajo a sofreír por unos minutos y luego se agrega a la salsa.
10. Se mezcla suavemente para incorporar todos los ingredientes.
11. Se pueden servir con langostinos, carnes, arroz con coco o solo como aperitivo.

Aubergine and Plantain Dip (English version)

Ingredients

- 2 aubergines
- 1 red pepper
- 1 ripe plantain
- 1 bunch of spring onions finely chopped
- 2 cloves of garlic or a tablespoon of garlic paste
- Olive oil
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a pot with enough water, place the plantain cut in half and with the peel.
2. Cook for 15 minutes then remove from water and allow to cool before peeling the shell and remove the vein from the centre.
3. Pre-heat oven to 180 degrees of temperature or gas mark 4.
4. Put the aubergines and peppers on a baking sheet with one tablespoon of olive oil.
5. Roast them in the oven until golden brown on all sides.
6. Then draw into a cup and cover with refractory vinyl paper to sweat and thus more easily be peeled
7. Leave them there for 10 or 15 minutes and then cut the aubergines and the pepper in two, taking off the seeds and skins.
8. In a bowl place the pulp of the aubergines and pepper, and the peeled plantain, and cut it with a fork until sauce is smooth.
9. Then put in a pan 3 spoons of olive oil, onion and garlic to fry for a few minutes and then add it to the sauce.
10. Mixing to incorporate all the ingredients.
11. They can be served with king prawns, meat, coconut rice or alone as an appetiser.