



Buñuelos de Plátano

Description

Estos Buñuelos de Plátano son dulces y deliciosos, ideales como aperitivo o como parte de una comida. Personalmente me gustan con salsa picante.

Buñuelos de Plátano –Plantain’s Balls (English version below)

Ingredientes

- 1 o 2 Plátanos maduros
- 1 cucharada de harina de maíz o harina para arepas
- 1 cucharada de mantequilla o aceite vegetal
- 1 huevo
- 3 cucharadas de queso molido
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír

Preparación

1. En una olla con suficiente agua, cocinar los plátanos con todo y cascara hasta que estén un poco blandos.
2. Sacar los plátanos del agua cuidadosamente y dejar enfriar un poco.
3. Pelar y triturar la pulpa del plátano en la licuadora o usar una procesadora de alimentos.
4. Mezclar el puré de plátano con los demás ingredientes y salpimentar al gusto
5. Mezclar bien hasta forma una masa homogénea.
6. Engrasarse las palmas de las manos y formas pequeñas bolitas con la masa.
7. Calentar un poco del aceite en un sartén y freír las bolitas por todos lados.
8. Retirar los buñuelos o bolitas una vez estén un poco dorados, a un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite y servir.

Plantain’s Balls (English version)

These croquettes are sweet and delicious, perfect as a starter or as party food. I love them with hot chilli sauce

Ingredients

- 1 or 2 ripe plantains
- 1 tablespoon corn flour or flour for arepas
- 1 tablespoon butter or vegetable oil
- 1 egg
- 3 tablespoons ground cheese
- Salt and pepper to taste
- Oil for shallow fry

Preparation

1. In a pot with enough water, put the plantains and cook until slightly soft.
2. Remove the plantains from the water carefully and let cool slightly.
3. Peel and mash the pulp of plantain in a blender or use a food processor.
4. Mix the mashed plantain with the other ingredients and season to taste
5. Then mix very well until form homogeneous dough.
6. Grease the palms of your hands and forms small balls with the dough.
7. Heat a little oil in a frying pan and fry the ball for all sides.
8. Remove the plantain balls once lightly browned to a plate with paper towels to remove excess oil and serve.