



Hojuelas de Plátano Verde

Description

Hojuelas de Plátano Verde- Green Plantains Flakes (English version below)

Ingredientes

- 2 Plátanos verdes
- 2 cucharadas de mantequilla o aceite vegetal
- 1 huevo
- Sal y pimienta la 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 el huevo, mantequilla y salpimentar al gusto hasta forma una masa homogénea.
5. En una superficie aceita o en un plástico colocar la mezcla y aplanar con un rodillo.
6. Cortar con un cuchillo o un molde de galletas las figuras deseadas.
7. Calentar un poco del aceite en un sartén y freír las hojuelas por ambos lados.
8. Retirar las hojuelas una vez estén un poco doradas, a un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite y servir.

Green Plantains Flakes (English version)

Ingredients

- 2 green plantains
- 2 tablespoons butter or vegetable oil
- 1 egg
- Salt and pepper the 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 banana in a blender or use a food processor.
4. Mix the mashed plantain with egg, butter, salt and pepper to taste to form a homogeneous mass.
5. On an oiled surface or placed in a plastic mixture and flattened with a roller.
6. Cut with a knife or cookie cutter the shapes you desired.
7. Heat a little bit of oil in a frying pan and fry the flakes on both sides.
8. Remove the flakes once lightly browned to a plate with paper towels to remove excess oil, and serve.