



## Marranitas

### Description

These croquettes are very popular on the west coast of Colombia. They are so tasty and full of flavour and good as an appetiser, but you won't need to have lunch after few of them!

### Marranitas or Plantain Croquettes with Pork Crackers (English version below)

#### Ingredientes para 5 o 6 marranitas

- 1 plátano pinto o semi maduro.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 1 cucharadita de comino
- 100 gramos de tocino
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda.
- 1 cucharada de aceite.
- Sal y pimienta al gusto.

#### Preparación

Para hacer el relleno de chicharrón

1. Corte el tocino en pedazos pequeños y colóquelos en una taza con agua y bicarbonato de soda.
2. Déjelos allí por una hora y luego séquelos y fríalos en una cucharada de aceite.
3. Cuando estén cocinados retíralos a un plato con papel de cocina para quitarles el exceso de aceite. Déjelos enfriar.

Para hacer las marranitas o croquetas

1. Pèle y corte el plátano en 5 o 6 pedazos.
2. En un sartén con suficiente aceite dórelos ligeramente por todos lados
3. Moler los plátanos en una procesadora de alimentos y agregue el aceite de oliva, comino, sal y pimienta al gusto..
4. Luego colocar una cucharada de la mezcla en una bolsa y apretarla para que se quede más firme.
5. Colocar pedazos de el tocino ya cocinado y cerrar la bolsa para hacer una bola.
6. Luego se pueden freír en suficiente aceite o colocarlas al horno a que doren a una temperatura de 180 grados.

### Plantain Croquettes with Pork Crackers (English version)

#### Ingredients for 5 to 6 marranitas

- 1 Plantain semi-ripe
- 1 tablespoon olive oil.
- 1 teaspoon cumin
- 100 grams of belly pork
- 1 cup of water
- 1 teaspoon of baking soda.
- 1 tablespoon oil.
- Salt and pepper to taste.

### **Preparation**

To make the filling of belly pork

1. Cut the belly pork in small pieces and place in a bowl with 1 cup of water and the bicarbonate of soda.
2. Leave the pork for 1 hour and then dry and fry the pieces in 1 tbsp of oil.
3. When they are cooked or soft brown place them onto a plate with kitchen paper to dry the excess of oil.

To make the croquettes

1. Peel the plantain and cut it into 5 or 6 pieces.
2. In enough oil fry them until lightly golden all over
3. Grind the plantain in the food processor and add olive oil, cumin, salt and pepper to taste
4. Then put one tablespoon of the mixture into a plastic bag and press them to make them stay firm.
5. Place pieces of the cooked belly pork and close the bag trying to make a ball.
6. Then you can fry them in enough oil or put them into the oven at 180 degrees of temperature to cook until golden.