



Mazamorra de Plátano

## Description

This Porridge, is a very popular dish in Colombian Caribbean cuisine. The preparation and ingredients may vary by region, but will incorporate the traditions of indigenous and other cultures.

## Mazamorra de Plátano or Plantain Porridge (English version below)

### Ingredientes para 2 a 4 porciones

- 2 plátanos bien maduros
- 100 gramos de arroz
- 1/2 litro de leche
- 1 lata de leche de coco
- 4 cucharadas de azúcar moreno o moscabado
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de canela molida (Opcional)
- 5 cucharas de coco rallado fresco o disecado

### Preparación

1. En una taza colocar el arroz en una taza de agua y dejar remojar por dos horas como mínimo.
2. Colocar en una olla el arroz, la leche de coco, canela, la pizca de sal y cocinarlo a fuego medio hasta que este blando.
3. Pelar los plátanos y quitarles la vena interior.
4. Cortar los plátanos en trozos y añadir a la olla con el arroz, dejar cocinar por 15 minutos..
5. Luego revolver la mezcla constantemente con una cuchara de palo, hasta hacer una crema suave.
6. Agregar la leche, el coco y dejar cocinar por unos minutos hasta que haga burbujas. Sin dejar de revolver.
7. Servir caliente o fría y decorar con más coco rallado.

**Nota:** Si se quiere esta mazamorra más suave se puede licuar antes de servir.

## Sweet Plantain Soup (English version)

### Ingredients for 2-4 servings

- 2 ripe plantains
- 100 grams of rice
- 1/2 litre of milk
- 1 can of coconut milk

- 4 tablespoons brown sugar or muscovado
- 1 pinch of salt
- 1 teaspoon ground cinnamon (optional)
- 5 tablespoons freshly grated or desiccated coconut

### Preparation

1. In a bowl place the rice in a cup of water and let soak for at least two hours.
2. Place in a pot the rice, coconut milk, cinnamon, pinch of salt and cook over medium heat until soft.
3. Peel the plantains and remove the vein from the interior.
4. Cut the plantains into chunks and add to the pot with the rice, cook for 15 minutes ..
5. Stir the mixture constantly with a wooden spoon, to make a smooth cream.
6. Add milk, coconut and cook for a few minutes until bubbly. Stirring constantly.
7. Serve hot or cold and garnish with more coconut.

**Note:** If you like softer porridge, it can be liquified before serving.