



Pasabocas de Platanos

Description

The combination of sweet plantain and the savoury guacamole and rice make a perfect starter for a dinner party. But it can be a great lunch or snack as well if you serve them just for one portion.

Pasabocas de Platanos or Appetisers of Plantain (English version below)

Ingredientes

- 1 plátano semi-maduro o pinto, pelar y cortar a lo largo en tajadas de 5 milímetros de ancho .
- Aceite suficiente para freír.

Para rellenar

- Arroz blanco o arroz con coco.
- Camarones cocinados.
- Guacamole

Preparación

1. Caliente el aceite en un sartén a fuego medio.
2. Adicione los plátanos y deje freír hasta que estén dorados por un lado y luego darles la vuelta para que doren por el otro costado.
3. Remueva en un plato con papel de cocina y luego aun caliente moldeelos en forma de anillo y sujetelos con un palillo para que permanescan en una sola pieza.
4. Luego rellenar con arroz o guacamole, ayudandoce de un anillo o un cortador de galletas.
5. Se puede decorar con tajadas de tomate o algunos camarones.

Appetisers of Plantain (English version)

Ingredients

- 1 semi-ripe plantain, peeled and cut in slices lengthwise of 5 millimetres of thickness.
- Oil enough for frying.

For the filling

- White rice or rice with coconut.
- Cooked Shrimps

Preparation

1. Heat about 1/2 cup of oil in a saucepan over medium heat.
2. Add the plantains one by one and let them soak in the oil for few minutes until lightly golden. Turn and fry the other side.
3. Remove to a plate with paper towels and when still warm mold them in a ring and secure with a toothpick to keep them in one piece.
4. Then fill with rice or guacamole, using a ring or cookie cutter.
5. You can decorate with slices of tomato or some shrimps.