



Patacon con Picado de Chorizo

Description

Plantains are very popular in many tropical countries. You can use green or semi-ripe plantain to make “Patacones”. And it will often be used as an accompaniment or appetiser.

Patacón con Picado de Chorizo or Plantain with Chorizo Mix (English version below)

Ingredientes

- 1 plátano verde o semi- maduro, pelar y cortar en en 4 (primero por mitad y luego otra vez a lo largo).
- Aceite suficiente para freír
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 chorizo picado (50 gramos)
- 1 tomate picado
- 1 gajo de cebolla larga o verde
- 1 cucharada de ajo picado
- Lechuga para decorar

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 y luego aplanelos con un rodillo o en una pataconera, hasta que estén de 1 centímetro de grosor. pasarlos por un recipiente con agua de sal y ajo para darle gusto al patacón.
4. Frialos otra vez por unos minutos por cada lado y retirelos a un plato para servir.

Picado de chorizo

1. Colocar 2 cucharadas de aceite de oliva en un sartén.
2. Freír la cebolla, ajo, chorizo hasta por unos minutos hasta que estén ligeramente dorados
3. Luego agregue el tomate y cocine por 2 minutos mas.
4. Sirva caliente encima de los plátanos y decore con la lechuga.

Plantain with Chorizo Mix (English version)

- 1 green or semi ripe plantain, peeled and cut into 4 (first half and then again throughout).
- Enough oil for shallow frying
- 2 tablespoons olive oil
- 1 chorizo ??chopped (50 grams)
- 1 tomato, chopped
- 1 bunch of spring onions or scallions
- 1 teaspoon garlic paste
- Lettuce for garnish

Preparation

1. Heat oil in a skillet over medium heat.
2. Add the plantains and let fry until golden brown on one side and then turn them over to brown on the other side.
3. Remove to a plate and then flatten them with a rolling pin or a pataconera, until 1 inch thick. Put them through a bowl of water with salt and garlic to flavor the fried plantain,
4. Fry them again for a few minutes on each side and remove to a serving plate.

Chorizo mix

1. Place 2 tablespoons of olive oil in a skillet.
2. Fry the onion, garlic and chorizo ??for a few minutes until lightly browned
3. Then add the tomato and cook for 2 minutes more.
4. Serve warm over the plantains and top with lettuce.