



Patacón con Salmón en Ají Dulce

Description

Plantains are so versatile, delicious and a popular part of our diet. I love them in almost every way and this one with the salmon in this sauce is completely delicious!

Patacón con Salmón en Ají Dulce or Plantain with Salmon in Sweet Chili Sauce (English version below)

Ingredientes

- 1 plátano maduro
- 100 gramos de Queso doble crema o mozzarella
- 1 pedazo de filete de salmón
- 200 gramos de tomates pelados y cortados o una lata de chopped tomatoes
- 1 cebolla larga o un atado de spring onions, cortada finamente.
- 1 diente de ajo picado finamente o una cucharadita de pasta de ajo.
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ají dulce (Se puede usar Ají de Uchuvas)
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion

1. En una sartén colocar el aceite de oliva a fuego medio alto.
2. Freír unos minutos el pedazo de salmón primero por el lado que tiene piel y luego cuidadosamente se le da la vuelta y se dora por el otro lado.
3. Luego agregar a la sartén la cebolla larga, el aceite, el tomate y ají dulce.
4. Dejarlo cocinar por unos minutos hasta que la salsa especie.
5. Aparte se pela y se corta el platano en pedazos 10 centímetros de largo.
6. Se sofrien en suficiente aceite, hasta que esten ligeramente dorados.
7. Se sacan y se colocan en una tabla de cortar y se aplanan dentro de un plástico engrasado.
8. Se agrega el queso rallado y se mezcla para con una cuchara y luego se hace un círculos para hacer los patacones.
9. Fríalos otra vez por lado y lado hasta que esten dorados.
10. Sirva el patacón, encima coloque el salmón con la salsa
11. Decore con aguacate y cilantro o perejil picado.

Plantain with Salmon in Sweet Chili Sauce (English version)

Ingredients

- 1 ripe plantain, peeled and cut into 2 in half lengthwise

- 100 grams of mozzarella cheese
- 1 piece of salmon
- 200 grams of peeled and chopped tomatoes or a can of chopped tomatoes
- 1 large onion or a bunch of spring onions, finely chopped
- 1 clove garlic, finely chopped or a teaspoon of garlic paste
- 3 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon sweet chili (you can use Physalis chili Sauce)
- salt and pepper to taste

Preparation

1. In a frying pan placed over medium high heat olive oil.
2. Fry the salmon for a few minutes on the side that has skin and then carefully turn and brown on the other side.
3. Then add to the pan the onion, tomato and sweet chili sauce.
4. Let it cook for a few minutes until it thickens into a sauce.
5. Peel plantains and cut into pieces of 10 centimetres long.
6. Fry them in oil until lightly browned.
7. Remove and place on a cutting board and flatten into a greased plastic.
8. Add the cheese and mix using a spoon and make a circles to make a pancake.
9. Fry again on both sides until golden brown.
10. Serve the plantain, on top of the salmon with the sauce
11. Garnish with avocado and coriander or parsley.