



## Patacones Aliñados

### Description

**They are the perfect complement for almost any Colombian meal or Dip Sauce.**

**Patacones Aliñados or Seasoned Flat Green Plantains (English version below)**

### Ingredientes

- 1 plátano verde o pintón
- 1 cucharadita de ajo picado o pasta de ajo
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de agua caliente
- Aceite para freír

### Preparación

1. Se pela y se corta el plátano en pedazos de 3 a 5 centímetros de largo o en dos partes iguales.
2. Se sofríen en suficiente aceite a fuego medio alto, hasta que estén ligeramente dorados.
3. Se sacan y se colocan en una tabla y se aplana con un plato o se puede usar una pataconera.
4. Mezclar el agua, sal y ajo muy bien.
5. Colocar allí los plátanos a remojar por un minuto y luego retírelos del agua y seque bien con papel de cocina.
6. Freírlos en el aceite otra vez hasta que doren un poco.
7. Retírarlos a escurrir nuevamente en papel de cocina absorbente para retirar el exceso de aceite y servir.

**Nota:** si no se quieren aliñados los patacones, NO los sumerja en la mezcla de agua y ajo.

### Seasoned Flat Green Plantains (English version)

### Ingredients

- 1 green or semi-green plantain
- 1 teaspoon minced garlic or garlic paste
- 1 teaspoon salt
- ½ cup hot water
- Oil for frying

### Preparation

- 
1. Peel and cut the plantain into pieces of 3-5 inches long or in two equal parts.
  2. Fry them in enough oil over medium high heat until lightly browned.
  3. Remove them from the oil and place on a board and flatten with a dish – or you can use a pataconera.
  4. Mix the water, salt and garlic very well.
  5. Place the plantains there to soak for a minute and then remove from the water and dry with paper towels.
  6. Fry them in oil again until lightly browned.
  7. Place them in paper towels again to remove the excess of oil and serve.

**Note:** If you do not want seasoned flat plantains, do not immerse in water and garlic mixture.