



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. Retirarlos 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.