



## Patacones con Carne Desmechada

### Description

Plantains are so versatile, delicious and a popular part of our diet. I love them in almost every way and this one with cheese is just mouthwatering.

**Patacones con Carne Desmechada or Plantain with Sheared Beef (English version below)**

### Ingredientes

- 1 Plátano maduro
- 100 gramos de Queso doble crema o mozzarella
- 250 gramos de carne falda de res (beef skirt)
- 2 tazas de agua
- 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
- 50 mililitros de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de vinagre balsámico. (Opcional)
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación

1. En una olla poner el agua, la carne, el comino, el ajo, sal y pimienta a fuego alto y dejar cocinar por 45 minutos o hasta que este muy blanda la carne. Se puede usar una olla a presión para que sea mas rápido la cocción.
2. Añadir agua a medida que esta se va evaporada.
3. Sacar y dejar enfriar un poco la carne y luego desmenuzar manualmente.
4. Preparar el guiso en otra olla mezclando la cebolla larga, el aceite, el tomate y el vinagre balsámico.
5. Dejarlo cocinar por unos minutos hasta que espese.
6. Añadir la carne a esta mezcla y deje cocinar por otros 10 minutos.
7. Se pela y se corta el plátano en pedazos 10 centímetros de largo.
8. Se sofríen en suficiente aceite, hasta que estén ligeramente dorados.
9. Se sacan y se colocan en una tabla de cortar y se aplanan dentro de un plástico engrasado.

- ~~10. Se agrega el queso rallado y se mezcla para con una cuchara hasta formar una masa homogénea, luego se hacen círculos y se aplanan para darles la forma de patacones.~~
11. Fríalos otra vez por lado y lado hasta que estén dorados.
12. Sirva el patacón, encima coloque la mezcla de carne y decore con el tomate, aguacate y salsa agria.

## **Plantain with Sheared Beef (English version)**

### **Ingredients**

- 1 ripe plantain
- 100 grams of mozzarella cheese
- 250 grams of beef skirt
- 2 cups of water
- 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
- 50 ml of olive oil
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 tablespoon balsamic vinegar (optional)
- salt and pepper to taste

### **Preparation**

1. In a saucepan put the water, meat, cumin, garlic, salt and pepper over high heat and cook for 45 minutes or until very tender meat. You can use a pressure cooker to make the cooking faster
2. Add water as this is being evaporated.
3. Remove and let cool slightly and then shear the meat manually.
4. Prepare the sauce in another pan mixing the green onions, oil, tomatoes and balsamic vinegar.
5. Let it cook for few minutes until it gets thick.
6. Add the meat to this mixture and let it cook for 10 minutes more
7. Peel plantains and cut into pieces 10 centimetres long.
8. Fry them in oil until lightly browned.
9. Remove and place on a cutting board and flatten into a greased plastic.
10. Add the cheese and mix using a spoon and make a circles to make a pancake.
11. Fry again on both sides until golden brown.
12. Serve the plantain-patacon, place the mixture of beef on top and decorate with tomatoes, avocado and sour cream.