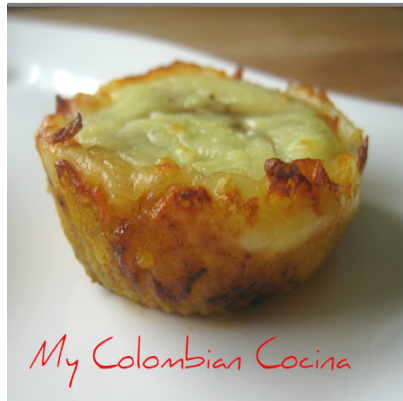




Platano con Bocadoillo y Queso

Description

Mixing salt and sweet flavours on the same plate is a Latin American cuisine tradition. This is also a great and tasty snack.

Plátano con Bocadoillo y Queso or Plantain with Guava and Cheese (English version below)

Ingredientes hace 4 pastelitos

- 1 plátano maduro
- 4 pedacitos de bocadoillo de guayaba o mermelada de guayaba
- 50 gramos de queso mozzarella
- Aceite suficiente parar freír

Preparación

1. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Pelar y cortar el plátano en 4 pedazos y freírlos en suficiente aceite hasta que estén un poco dorados.
3. Colocar una pieza de plátano en un molde de ponquecitos y aplanarlos con los dedos en el interior del molde.
4. Luego agregar un pedazo de bocadoillo y luego un poco de queso haciendo la última capa.
5. Colocarlos en el horno por 10 minutos más o menos o hasta que estén ligeramente dorados.
6. Servirlos calientes.

Plantain with Guava and Cheese (English version)

Ingredients makes for 4 cakes

- 1 ripe plantain
- 4 teaspoons of guava paste or jam
- 50 grams of grated mozzarella cheese
- Enough oil for shallow frying

Preparation

1. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Peel and cut the plantain into 4 pieces and fry in enough oil until slightly browned.

- ~~3. Place a piece of plantain in a baking cupcake case and flatten with your fingers inside the mold.~~
4. Then add a piece of guava jam and some cheese after making the last layer.
5. Place in the oven for 10 minutes or so or until golden.
6. Serve hot.