



Platanos

Description

Platanos Fritos are very popular in many Caribbean countries. You can use ripe or semi-ripe plantain to make this “tajadas”. And it will often be used as an accompaniment to different meat dishes, or just eaten with a nice sauce.

Plátanos fritos maduros or Ripe Fried Plantain (English version below)

Ingredientes

- 1 plátano maduro, pelar y cortar en tajadas o en 4 (primero por mitad y luego otra vez a lo largo).
- Aceite suficiente para freír.

Preparación

1. Caliente el aceite en un sartén a fuego medio.
2. Adicione los plátanos y deje freír hasta que estén dorados por un lado y luego darles la vuelta para que doren por el otro costado.
3. Remueva en un plato con papel de cocina. y luego sirva caliente como acompañante de otros platos o con salsas.

Ripe Fried Plantains (English version)

Ingredients

- 1 ripe plantain, peeled and cut into slices or in 4 (first half crosswise, then lengthwise).
- Oil enough for frying.

Preparation

1. Heat about 1/2 cup of oil in a saucepan over medium heat.
2. Add the plantains one by one and let then soak in the oil for few minutes until lightly golden. Turn and fried the other side.
3. Remove to a paper towel in a plate and serve warm as accompaniment of other dishes or alone with sauces.