

Rollo de Plátano

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 mouth watering.

Rollo de Plátano or Plantain Roll (English version below)

Ingredientes

- 1 plátano maduro
- 100 gramos de queso doble crema o mozzarella
- 100 gramos de tomates pelados y cortados
- Hojas de albahaca
- Aceite para freír
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Sofreír el tomate en 2 cucharadas de aceite oliva y cocinar hasta formar una salsa espesa. Salpimentar al gusto.
2. Pelar y sofreír el plátano en suficiente aceite, hasta que este ligeramente dorado.
3. Sacar el plátano del aceite y colocar en una tabla de cortar.
4. Aplanar el plátano completo dentro de un plástico o bolsa. Retirar el plástico.
5. Freír el plátano por los dos lados en una sartén grande con unas cucharadas de aceite de oliva.
6. Retirar a un plato y rellenar con la salsa de tomate, queso y hojas de albahaca.
7. Enrollar cuidadosamente por un de los extremos dejando la salsa, queso y albahaca en el interior.
8. Recortar los extremos del rollo y servir con ensalada.

Plantain Roll (English version)

Ingredients

- 1 ripe plantain
- 100 grams mozzarella cheese
- 100 grams of peeled and chopped tomatoes
- Basil leaves

- Oil for shallow fry
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Sauté the tomatoes with 2 tablespoons of olive oil and cook until a thick sauce forms. Season it to taste.
2. Peel the plantain and sauté it in oil, till slightly golden.
3. Take the banana oil and put it in one table to cut.
4. Flatten the banana inside a plastic bag. Remove the plastic.
5. Fry the plantain on each side in a big pan with 2 tablespoons of olive oil.
6. Remove to a dish and fill with tomato sauce, cheese and basil leaves.
7. Carefully roll up one of them leaving the sauce, cheese and basil in inside.
8. Cut the ends of the roll and serve with salad.