



Timbal de Platano

Description

This is a great plantain recipe. The sweet and savory flavours mix perfectly, and presenting this in a timbale gives the the ingredients a sophisticated touch.

Timbal de Platano or Plantain's Timbale (English version below)

Ingredientes

- 1 platano maduro.
- 100 gramos de queso doble crema o mozzarella
- 250 gramos de carne molida.
- 2 tazas de agua.
- 200 gramos de tomates pelados y cortados o una lata de chopped tomatoes.
- 1 cebolla larga 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 balsamico. (opcional).
- sal y pimienta al gusto.

Preparacion

1. En una sartén poner el aceite, las cebollas verdes y freír durante 2 minutos.
2. Agregar la carne, el comino, el ajo, sal y pimienta y cocine a fuego alto por 10 minutos.
3. Agregar el agua, los tomates, el vinagre balsámico y mezclar bien.
4. Cocinar por unos minutos hasta que espese.
5. Pelar los plátanos y cortar en pedazos de 10 centímetros de largo.
6. Sofreirlos en bastante aceite hasta que doren.
7. Sacar los platanos a una taza y mezclar con el queso.
8. Colocar el timbal de metal en un plato y agregar la mitad de la mezcla de plátano.
9. Añadir la mezcla de carne y colocar otra capa de plátano y queso.
10. Servir caliente y decorar con tomate y lechuga.

Plantain's Timbale (English version)

Ingredients

- 1 ripe plantain.
- 100 grams of mozzarella cheese.
- 250 grams of mince beef.

- 2 cups of water.
- 200 grams of peeled tomatoes cut the y one can of chopped Tomatoes.
- 1 bunch of spring onions finely chopped.
- 1 teaspoon of garlic paste.
- 50 milliliters of olive oil.
- 1 teaspoon cumin.
- 1 tablespoon of balsamic vinegar (optional).
- Salt and pepper taste.

Preparation

1. In a pan put oil, green onions and fry for about 2 minutes.
2. Add meat, cumin, garlic, salt and pepper over high heat and cook for 10 minutes.
3. Add water, tomatoes, balsamic vinegar and mix well.
4. Cook for few minutes until it gets thick.
5. Peel the plantains and cut into pieces 10 centimetres long.
6. Fry them in enough oil until lightly browned.
7. Taken them out and mix in a cup with the cheese.
8. Then place the metallic timbal in a serving dish and add half of the plantain mixture.
9. Add the meat mixture and place another layer of plantain and cheese.
10. Serve hot and garnish with tomato and lettuce.