

RELLENITOS DE PLÁTANO MACHO

Rinde: Para 10 personas

INGREDIENTES:

- 4 plátanos machos en término medio de maduración
- 2 huevos
- 1 taza de harina de trigo
- Sal al gusto
- ¼ de k de frijoles negros refritos
- Crema y queso al gusto
- Aceite para freír

PREPARACIÓN:

- Pon a cocer los plátanos machos en suficiente agua caliente con sal.
- Espera a que suavicen y tomen un color amarillo intenso, escúrrelos y cuando enfrien, hazlos puré, mezclando el huevo, la harina y sal al gusto.
- Forma tortitas y rellénalas con una cucharadita de frijoles refritos.
- Ciérralos, pásalos por harina y fríe.
- Escurre y sirve con crema y queso rallado.

