



**Aprende a
Cocinar con**



Mofongo

Ingredientes:

- 5 Plátanos verdes, pelados y cortados en rodajas de 1 pulgada.
- Aceite vegetal para freír (aproximadamente 2 tazas).
- 4 Dientes de ajo machacados.
- 1 1/2 tazas de chicharrón.
- Mantequilla, sal y pimienta al gusto.
- Aceite para el mortero.

Procedimiento:

1. Pela y corta los plátanos verdes en rodajas de 1 pulgada.
2. En una sartén grande y profunda, calienta de 2 a 3 pulgadas de aceite a fuego medio-alto. Agrega la mitad de los trozos de plátano y deja que reduzca el fuego a bajo. Frie durante unos 12 minutos a fuego lento. Asegúrate de voltear las piezas para que no se doren. La clave es freírlos a fuego lento, solo para que se ablanden, para que sean fáciles de triturar. Introduce un tenedor en los plátanos para comprobar si están listos, deben estar suaves y de un color dorado intenso. Retira los plátanos del aceite y colócalos en un plato forrado con una toalla de papel. Repite con la segunda mitad de los plátanos, agregando aceite adicional según sea necesario para freír.
3. Retira los plátanos de la sartén. Tritura con un mortero. Agrega el ajo, la mantequilla, la pimienta, sal y el chicharrón y machaca los plátanos.
4. Moldea la mezcla de plátano en forma de media esfera con las manos o con un recipiente como un tazón de arroz.