



TOSTONES RELLENOS

Comparte estos Tostones rellenos para 5

5 porciones porciones / Dificultad baja / 30 minutos

INGREDIENTES

2 plátanos burros verdes picados en trozos de aproximadamente 4cm.
2 cucharadas de Pasta de tomate MAGGI®.
1 taza de carne molida.
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
2 dientes de ajo machacados.
½ cebolla picada.
½ taza de agua.
½ taza de queso rallado.
Pimienta negra molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla con el ajo durante unos minutos.
2. Transcurridos este tiempo, incorpora el picadillo con la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada y algo de pimienta. Cocina removiendo constantemente.
3. Finalmente agrega la Pasta de Tomate MAGGI® y el agua y deja cocinar hasta que quede muy poca salsa, pero cuida que no se te pegue. Rectifica la sal y la pimienta.
4. Fríe los plátanos en abundante aceite caliente hasta que se doren y ablanden. Retira del fuego y coloca en una servilleta absorbente para eliminar el exceso de grasa.
5. Aplasta los plátanos por el medio, con una “tostonera” o con el fondo de un vaso pequeño (tipo shot o línea), para que te quede una especie de nido. Vuelve a freír hasta que estén crujientes. Retira del fuego y coloca en una servilleta absorbente para eliminar el exceso de grasa.
6. Rellena este nido con el picadillo reservado, tratando de no verter mucha salsa.
7. Espolvorea queso rallado por encima y cocina en el microondas por un minuto para gratinar. Sirve caliente.