

Parmentier de plátano macho con queso

INGREDIENTES

Puré de plátano

- 4 plátanos machos pelados y cortados en trozos
- 3 tazas de agua
- 1/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de leche entera
- 5 gramos de sal, aproximadamente.
- 2 cucharadas de mantequilla
- 250 gramos de queso blanco rallado.

Pollo desmechado

- 1 pechuga de pollo
- 2 cucharadas de aceite achiotado
- 1/2 cebolla grande cortada en cubos
- 2 dientes de ajo pelados y machacados
- 1 taza de jitomate cortado en cubos
- 1/2 pimiento rojo cortado en cubos
- 1/2 pimiento verde cortado en cubos
- 1/2 taza de ají dulce cortado pequeño
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

Para el puré

Cocinar los plátanos en agua caliente con azúcar y sal hasta que estén cocidos y apartar. Retirar los plátanos y aplastarlos hasta hacer un puré al que se le añadirá la mantequilla, sal y el queso blanco.

Para el pollo

Cocer la pechuga de pollo en el agua en que se cocieron los plátanos. Aparte, sofreír en aceite achiotado la cebolla, jitomate, ají y los pimientos rojo y verde; posteriormente añadir el pollo cocido y picado. Sazonar con sal.

Para servir, disponer en los ramequines o en tus moldecitos una porción del puré de plátano y queso. Luego, cubrir con una capa del sofrito de pollo y volver a añadir otra capa de puré. Terminar con queso y gratinar con ayuda de un soplete o bien en un horno eléctrico.

Receta del chef venezolano Sumito Estévez