Patacones relleno de coliflor

Ingredientes

8 raciones

1. 4 Plátanos
2. Coliflor gratinado (ver mi recetario
3. 4 Huevos fritos
4. Mayonesa Opcional
5. 2 Tomates
6. C/N Queso rallado

Paso a paso

1. 1
   Procedemos a realizar los patacones picamos los plátanos por la mitad y luego por la mitad a lo largo nos quedarán 4 pedazos lo llevamos a freír sin que llegue a cocinarse completamente lo sacamos y procedemos a aplastarlos para darle la forma luego lo llevamos a freír nuevamente. Por cada plátano saldrán dos patacones pequeños si lo desea grande lo picaremos en dos mitades a lo largo los freímos hasta que estén doraditos. Tips El plátano debe ser verde pinton o maduro que este duro.





2. 2
   Una vez listo procedemos al armado colocamos los patacones en la bandeja los rellenamos con la coliflor gratinado agregamos unas rodajas de tomate un poco de mayonesa opcional y la mitad de un huevo frito por cada Patacón terminamos con un poco de queso rallado los llevamos al horno hasta que el queso derrita.





3. 3
   Los sacamos del horno le colocamos las tapas de patacon y listos para disfrutar estos ricos patacones versionado con coliflor.

Cookpad