

Prepara unas ricas empanadas de plátano amarillo

Hoy como todos los domingos te traemos una receta para que sorprendas a tu familia, es una comida sencilla y por supuesto fácil de realizar con ingredientes que podemos tener en casa.

La receta de hoy es empanada de plátano amarillo, es una comida que podemos hacer para una cena o desayuno, así que dispón de los ingredientes, diviértete con su elaboración y disfruta los sabores.

Para la masa:

- Plátanos Amarillos.
- Harina de trigo.
- Una pizca de azúcar morena o papelón rallado
- Una pizca de sal

Para el relleno:

- Queso blanco rallado (guayanés, palmita, de mano, mozzarella, semi duro) el de tu preferencia o el que tengas a la mano.
- Jamón Ahumado.
- Peperoni Italiano o Salami.

Preparación

Se pelan los plátanos, se cortan en cuatro porciones y se ponen a hervir, cuando ya estén blandos, se retiran los plátanos cocidos de la olla, reservando el agua de cocción aparte, y con un tenedor o pasapuré se aplastan hasta hacer un puré, y se deja enfriar.

Al puré se le agrega un poco de harina de trigo, la pizca de sal y de azúcar, se amasa, agregando agua de cocción de los plátanos si es necesario, hasta obtener una masa con consistencia similar a la masa de arepas.

Se mojan las manos un poco se hace una bolita con la masa, se aplasta, se rellena al gusto, se cierra la masa para formar la empanada.

Para el relleno:

Cortar los fiambres en cuadros y colocarlos en el centro del círculo, cierras pincelas los bordes con un poco de agua y listo

(Puedes rellenarlos con lo que quieras)

Finalmente se ponen a freír en un caldero con aceite bien caliente y cuando estén doradas las empanadas se retiran del caldero, y se colocan sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Receta del Chef Alberto Hernández