

Sorprende a papa en su día con esta deliciosa receta de Bollos de Plátano Amarillo

Hoy **El Diario La Mañana** te trae esta rica receta para que sorprendas a papá en su día especial, es una comida sencilla y fácil de realizar con ingredientes que podemos tener en casa.

La receta de hoy es **Bollos de Plátano Amarillo**, es una comida que podemos hacer para un almuerzo o cena, así que dispón de los ingredientes, diviértete con su elaboración y disfruta los sabores.

Ingredientes:

2 Unidades de plátano amarillos.

Harina de trigo.

Azúcar.

Aceite para freír.

Relleno a gusto: pollo, carne, cerdo o fiambres (guisos secos)

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 de harina de maíz.

Preceder con la masa a hacer unas bolas en las que cada vez que la estés amasando harás un orificio en el centro para marcar el medio del mismo y allí colocar el relleno.

Preceder con la masa a hacer unas bolas en las que cada vez que la estés amasando harás un orificio en el centro para marcar el medio del mismo y allí colocar el relleno.

Para freírlos usaremos aceite profundo bien caliente recuerda que solo doraras el producto, luego de sacarlos del aceite

escurrir y pasar por papel absorbente.

Receta del Chef Alberto Hernández