

Plàtan madur arrebossat

L'Equador

Alexander Gómez García

Ingredients

1 kg de farina
2 ous
½ litre de llet
4 plàtans madurs
½ kg de formatge
Sal
Oli

Elaboració

Prepareu en un bol la mescla dels ous, la farina i la llet, i remeneu-la bé fins que quedi consistent i homogènia.

Talleu els plàtans en tires llargues i primes i feu el mateix amb el formatge.

Agafeu una tira de plàtan, poseu-n'hi al damunt una de formatge i a sobre una altra de plàtan. Passeu-ho per la mescla del bol mirant que quedi ben cobert. Aneu fent aquesta mateixa operació fins a acabar les tires de plàtan.

En una paella poseu una bona quantitat d'oli a escalfar. Quan sigui ben calent, poseu-hi el plàtan a fregir a una temperatura mitjana. Quan estigui ben daurat ja el podeu treure i posar en un plat amb paper absorbent perquè perdi l'excés d'oli.

És aconsellable que us ho mengeu ben calent.