

Aborrajado de plátano



Ingredientes

Miel:	Aceite de freír JBO CANOLA: Cantidad necesaria
Bicarbonato:	Canela: 1 Rama
Agua: 1 Taza	Queso campesino rallado: 400 g
Panela redonda: 1/2 Unidad	Plátanos maduros con cáscara: 3 Unidades

Para la masa

Azúcar morena JBO: 1 cda.	Huevos JBO: 2 Unidades
Harina de trigo: 3/4 Taza	Leche descremada: 1 Taza

Preparación de la Receta

Preparación para los plátanos

- Cocinar el **plátano** pelado en agua caliente hasta que tenga una consistencia suave de puré
- Mezclar el queso rallado con el pure de *plátano*
- Agregar un poco de la miel y mezclar perfectamente
- Pasar porciones de la mezcla por la masa
- Freir en abundante aceite caliente
- Escurrir en papel secante

Para el melao

- Fundir la *panela* en agua y canela

Para la masa

- Mezclar 3 huevos, $\frac{3}{4}$ de taza de *harina*, 1cd de bicarbonato y 1 taza de leche
- Reservar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aborrajado-de-platano-2>