

Alcapurrias

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite: 15 mililitros

Platano verde rallado: 500 grs

Achiote en polvo: c/n

Sal: 1/2 cdita

Relleno

Achiote: c/n

Cebolla: 1 unidad

Ajo: 1 Diente

Sofrito: 25 grs

Carne De Cerdo Picada: 500 grs

Cilantro: c/n

Salsa de tomate: 150 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar el *plátano* rallado, *achiote* en polvo, sal, aceite y trabajar hasta unir la preparación, reservar.

Relleno

- En sartén con aceite sofreír por un minuto la *cebolla* picada, el *ajo* machacado y el sofrito.
- Agregar la carne de *cerdo* y cocina por 5 minutos.
- Añadir salsa de *tomate*, bajar el fuego y cocinar por 10 minutos aproximadamente.

Armado

- Corta el papel *manteca* en cuadrados de 10 x 10 y en cada uno colocar un cucharón de la masa y esparcir en el centro
- Colocar dos cucharadas de carne guisada y cerrar el papel de un extremo a otro y empujar con la mano hacia dentro hasta cerrar la masa con la carne adentro.
- Coloca en el refrigerador por unos 15 minutos hasta que se pongan firmes.

- retirar del papel *manteca* y freír en abundante aceite a temperatura alta, hasta que se doren por ambos lados.
- Servir con salsa mayoketchup.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alcapurrias>