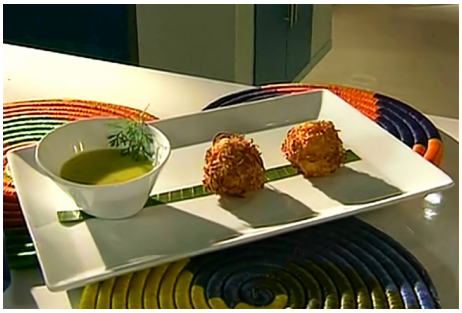
Chocula de plátano maduro y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Banano: 1/2 Unidad
Langostinos: 150 g
Coco: Cantidad necesaria
Cilantro Picado: 1 cda.
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Cebolla blanca: 1 Unidad
Azucar: A gusto
Queso campesino rallado: 70 g
Platano Maduro: 2 Unidad
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Aceite achiotado: 1 cda.
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Cebolla Larga: 70 g
Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Jugo de mandarinas: 1/2 Taza
Harina: Cantidad necesaria
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte los plátanos en rodajas anchas con cáscara y cocínelos en una *cacerola* con abundante agua hirviendo
- Una vez tiernos retírelos y quite la cáscara.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Pique la *cebolla* larga.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Corte el *pimiento* rojo en *brunoise*.
- Limpie los **langostinos** y córtelos en rodajas.
- Bata los huevos.
- Pele el banano y el *aguacate*.

Armado

- En una *cacerola* caliente coloque una cucharada de aceite de girasol y aceite achiotado, luego incorpore la *cebolla*, cocine a fuego máximo, sazone con sal y cuando comience a

tomar un leve *color* dorado agregue la *cebolla* larga y el *pimiento* rojo, cocine unos minutos y añada los *langostinos*, cocine a fuego mínimo, unos minutos antes de retirar del fuego espolvoree con *cilantro* picado, mezcle y retire del fuego.
- Realice un puré con los plátanos cocidos, incorpore una cucharada del salteado de *cebolla* que realizo anteriormente pero sin *langostinos*, mezcle, sazone con sal y espolvoree con queso rallado, mezcle nuevamente y luego tome pequeñas porciones formando bollitos con las manos.
- Extienda sobre la mesada una hoja de papel plástico, unte el centro con aceite y acomode un bollito de puré de **plátano**, cubra con la mitad del platico y aplaste con la palma de la mano dando forma circular, levante el plástico y rellene el centro con el salteado de *cebolla* y *langostinos*, envuelva con el plástico hasta formar nuevamente un bollo, quite el plástico y proceda del mismo modo con el resto.
- Obtenidos todos los bollitos páselos por *harina*, luego por *huevo* batido y por ultimo por coco deshidratado.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría los bollitos de *plátano* hasta dorarlos, retírelos y escurra sobre papel absorbente.
- En el vaso de la licuadora coloque la pulpa de *aguacate*, el banano, los jugos de *naranja*, *mandarina* y *limón* y azúcar, licue.

Presentación

- Sirva en un plato los chocula de *plátano* maduro y *langostinos* y acompañe con la salsa de *aguacate* y banano.
- Decore con una rama de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocula-de-platano-maduro-y-langostinos