Dobladitas de Plátano y Queso



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Armado

Crema de leche: 3/4 Taza

Queso crema de Chiapas: 200 grs

Dobladitas de plátano

Canela: c/n
Harina de trigo: 2 cdas
Mantequilla sin sal: 2 cdas
Plátanos machos maduros: 4 Unidades

Canela: c/n
Azucar: 1/2 Taza
Pimienta: c/n

Frijoles

Frijoles bayos cocidos: 1 y 1/2 Tazas
Hoja de aguacate: 1 Unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Frijoles

- Moler las hojas de *aguacate* con sal.
- Licuar los frijoles e incorporar las hojas de *aguacate* molidas.

Dobladitas de platano

- Cocinar los plátanos pelados y cortados en rebanadas en agua caliente con el azúcar y la raja de canela por 30 minutos.
- Machacar los plátanos hasta obtener un puré.
- Incorporar la canela en polvo, *harina* de trigo, pimienta y *mantequilla*.
- Mezclar hasta obtener una masa uniforme.
- Tomar porciones de masa y con las manos formar bolitas.
- Aplanar con ayuda de un tortillero y una bolsa de plástico
- Colocar queso en rebanadas y frijoles en el centro, doblar a la mitad y hacer un repulgue en la orilla.
- Freír las dobladitas en abundante aceite caliente hasta obtener un *color* dorado uniforme y escurrir el excedente en papel absorbente.

Armado

- Servir las dobladillas de **plátano** acompañadas con *crema* y queso

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dobladitas-de-platano-y-queso