

# Enmochilado

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Hoja de plátano:** c/n

**Platano Maduro:** 650 grs

**Queso costeño:** 200 grs

**Huevo:** 1 Unidad

**Plátano verde:** 300 grs

## Preparación de la Receta

- Con el molino moler *plátano* verde, *plátano* maduro, queso costeño y en un bol mezclar esta preparación con *huevo*, sal hasta integrar los ingredientes.
- Cortar rectángulos de hojas de *plátano*, y en el centro colocar una porción de la mezcla. Estirar un poco, unir los bordes de las hojas, cerrar y doblando los otros extremos armar los paquetes. Atarlos con hilo para fijarlos y en una placa llevarlos al horno a 160° C por 60 minutos.
- Retirarlos del horno, abrir las hojas de *plátano*, untarlos finamente con *manteca*, agregarle una feta de queso costeño y servir acompañado con un *café*.

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