Marranitas de plátano y empanada de maíz



Ingredientes

Para el ají de aguacate

Sal: A gusto
Vinagre Blanco: 50 cc
Agua: Cantidad necesaria
Limon: 1 Unidad
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Jalapeño: 1 Unidad
Cilantro: 1 Manojo pequeño
Aguacates: 2 Unidades

Para el relleno

Sal: A gusto
Hogao: 150 grs.
Puré de papas: 300 grs.
Sobrebarriga cocida: 250 g

Para la masa de empanadas

Mandioca: puré 100 g
Harina de Maíz: 200 g
Agua: 500 cc
Fecula De Maiz: 1 cda.
Sal: A gusto
Color de achiote: 1 cdita.
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Comino: 1 cdita.

Para las marranitas

Cebolla Larga: 100 g
Ajo: 1 Diente
Platanos: 2 Unidades
Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Chipirones: 200 g

Preparación de la Receta

Para las marranitas

- *Pelar* **plátano** verde y cortar en troncos de 5 cm aproximadamente
- Freír en aceite caliente durante 3 a 5 minutos
- Majar *cebolla* larga junto con unos dientes de *ajo*, picar.
- Picar *chicharrón* previamente hervido en agua carbonada y luego frito
- Incorporar el *chicharrón* a la majada de *cebolla* y *ajo*
- Mezclar bien y reservar
- Aplastar los plátanos fritos en caliente dentro de un paño limpio.
- Pintar con agua aromatizada con *ajo* y salada.
- Colocar el relleno de chicharrones en el centro y con la ayuda del paño armar las marranitas en forma de esfera.
- Volver a pintar con la salmuera el exterior de las marranitas.
- Freír en aceite bien caliente hasta *dorar*.

Para el ají de aguacate

- Procesar con mixer *aguacate* groseramente cortada, *vinagre* blanco, *jugo* de *limón*, *ají* jalapeño sin vena y semillas, un chorro de agua, *cilantro* picado y sal.
- Continuar hasta obtener un *ají* liso.
- Terminar con un chorrito de aceite neutro

Para la masa

- *Sazonar* agua hirviendo con sal, *color achiote* y *comino*.
- Agregar *harina* de maíz en forma de lluvia, seguir mezclando con la ayuda de un batidor, cocinar hasta que espese bien.
- Agregar puré de *mandioca* previamente hecho y enfriado, mezclar.
- Terminar con aceite y fécula de maíz,
- Dejar enfriar.
- Formar una bolita de unos 5 cm de diámetro.
- Estirarla entre separadores untados con un poco de aceite
- Aplanar con un palote hasta lograr una masa fina circular.

Para el relleno

- Integrar en un bowl carne previamente cocida cortada en cubitos con *hogao*, puré de *papa* amarilla y sal.

Para el armado

- Aceite para freír cantidad necesaria
- Colocar una cucharada de relleno en la masa de maíz y dar forma cerrando los bordes con un vaso.

- Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/marranitas-de-platano-y-empanada-de-maiz