

Molde

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Carne en polvo: 250 grs

Hogao: 250 grs

Sal: c/n

Platano Maduro: 1 Unidad

Aguacates: 2 Unidades

Plátano verde: 1 Unidad

FRIJOLES Colorados: 1 Kilo

Panela rallada: 2 cdas

Zanahoria: 1 Unidad

Tocino crudo: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- En una olla con agua colocar frijoles, trozos de *tocino* crudo, *hogao*, *zanahoria* entera, *plátano* verde troceados, sal, *panela* rallada y cocinar suavemente tapado hasta tener los frijoles cocidos y el *tocino* tierno (aproximadamente 60 minutos)
- Transcurrido este tiempo, licuar la *zanahoria* y añadir el licuado a la olla
- Continuar cocinando hasta que espese la preparación.
- Colar la preparación de la olla y moler con el molino
- Reservar
- Cortar el *plátano* maduro en cubos y freír en aceite hasta *dorar*
- Reservar.
- Freír papas en juliana hasta que estén doradas y crocantes, reservar.
- En un molde de terrina forrada con papel film colocar una base de los frijoles molidos, agregar *plátano* frito, rodajas de *aguacate*, carne en polvo y cubrir con otra capa de pasta de frijoles.
- Colocar encima *plátano* frito, rodajas de *aguacate*, carne en polvo y terminar llenando el molde con la mezcla de frijoles.
- Alisar la superficie y llevar a horno a 180° por 15 minutos.
- Desmoldar y servir con las papas reservadas por encima.

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