elGourmet

Sango de Plátano

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Plátano verde: 1 Unidad
Aceite: c/n
Cilantro: c/n
Costilla De Cerdo: 1 Kilo
Hojas de Repollo: 3 Unidades
Mantequilla de maní: 1 cda
Perejil: c/n
Papas: 2 Unidades
Aceite achiotado: 1/2 Taza
Apio: 2 Varas
Comino: c/n
Ajo: 3 Dientes
Caldo: 1 Litro
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- *Condimentar* con sal las costillas de *cerdo* y dorarlas en una olla con aceite
- Una vez doradas retirarlas y reservar.
- Agregar aceite achiotado, *apio*, *cebolla* larga y *cebolla* morada (todo picado) y rehogar
- Añadir *ajo* picado y continuar sofriendo.
- Incorporar caldo, las costillas doradas, papas en bocados grandes, hojas de *repollo* cortadas rústicamente, *comino*, *cilantro* y *perejil* picados, *mantequilla* de *maní* disuelta en leche, tapar y dejar cocinar
- Rallar el **plátano** verde y antes que se oxide agregarlo de a poco a la olla revolviendo para que no se formen grumos.
- Cocinar hasta espesar.
- Servir con *cilantro* picado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sango-de-platano