

# Tostones de Plátano con Chorizo y Cocona

Tiempo de preparación: 55 Min



## Ingredientes

Sal fina: c/n

Aceite de oliva virgen: c/n

Chorizo picante: 100 Gramos

Cocona: 1 Unidad

Cúrcuma: 1 Unidad

PASTA DE AJO: 1 Cucharadita

Sal Maldón: c/n

Plátanos verdes: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Cilantro: c/n

Comino: c/n

Cebolla Morada: 1 Unidad

Pimienta: c/n

Jugo De Lima: c/n

## Preparación de la Receta

### Para la mishquina

### pelar la c&uacute;cuta

- Rcura y rallar muy fino
- Reservar.
- En una sartén con aceite caliente, *dorar* la pasta de *ajo* a fuego moderado.
- Luego añadir la *cúrcuma* picada, un poco de *comino* y un poquito de pimienta
- Disminuir el fuego a mínimo.
- Mientras tanto, *pelar* los plátanos verdes, cortar en rodajas de alrededor de 5 cm
- En una olla con abundante aceite, freír un poco hasta que se doren.
- Retirar los plátanos y darles 2 o 3 golpes con un mazo
- Devolver a la olla y terminar de freír en el aceite
- Luego retirar y reservar en papel absorbente.
- En otra sartén con 1 chorrito de aceite, incorporar el chorizo picado muy fino y dejar *dorar* con 2 cucharadas de la *mishquina*.

## Para la ensalada

- *Pelar* y picar en *brunoise* la cocona, la *cebolla* y el *pimiento* rojo
- Colocar en un bol, regar con un poquito de *jugo* de lima, añadir sal y *cilantro* picado.
- Sobre una base de brotes, montar los tostones de **plátano** y disponer arriba de los mismos el chorizo frito y la ensaladita de cocona
- Por último, echar sal Maldon por encima y servir.

## Para la pasta de ajo

- Hornear 1 diente de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conservar durante toda una semana.
- Si vas a picar tú mismo la *cúrcuma*, colócate guantes para evitar que te queden todas las manos manchadas
- También puedes comprar directamente *cúrcuma* en polvo.
- Haz más recetas tan deliciosas como ésta ¡No te pierdas el nuevo programa de "[Sabor a Perú](#)"!

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tostones-de-platano-con-chorizo-y-cocona>