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

- Rcuma 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 conversar 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