



Fufu de Platano

Sirve

4

Ingredients

1 Platano Maduro

2 Platanos Verdes

12 onzas de Bacon o Chicharrones

1 Cebolla Mediana

3 Dientes de Ajo

1 Limon

Sal

1. Lavamos los Plátanos y cortamos los dos extremos. (No pelen la cascara). Despues cortamos los Plátanos en 3 partes dejándole la cascara.
2. Llevamos los plátanos a una cazuela con agua y sal para que se hiervan y ablanden (para que sea mas rápido usa una hoy de presión y le damos 10 minutos).
3. Hacemos el mojo empezando cortando el bacon en pedazos pequeños y lo cocinamos hasta que quede crujiente y suelte la grasa. Retiramos el bacon y en la grasa del mismo bacon preparamos el mojo. Agregamos la cebolla picada hasta que quede traslúcida. Autoseguido agregamos el ajo y dejamos cocinar un minuto. le ponemos el limón y mezclamos bien.
4. Retiramos los plátanos pasado el tiempo adecuado de cocción y le retiramos la cascara. Lo aplastamos hasta formar un pure. Sí notas que esta un poco seco le puedes agregar un poco de agua donde hirvió para darle suavidad.
5. Agregamos el bacon y mezclamos bien. Luego agregamos nuestro Mojo mezclándolo bien. Listo para servir.
6. Buen Provecho!



Fufu de Platano

Serves

4

Ingredients

1 Ripe Plantain (not green)

2 Green Plantain (not ripe)

12 oz of Bacon or Pork belly burnt ends

1 Onion

3 Garlic Cloves

1 Lime

Salt

1. Wash Plantains and cut the two ends. Leaving the peel on, cut the plantains again into 3 pieces.
2. We take our Plantains to a casserole with water and tsp of salt to boil and soften (to make it faster use a pressure cooker and we give it 10 minutes)
3. Cut the bacon or pork belly burnt ends into small pieces and cook it until it is crisp and releases the fat. Remove the bacon and in the bacon fat you prepare the mojo by adding the chopped onion until it is translucent. Add the garlic automatically and let it cook for a minute. Lastly, put the lemon and mix well.
4. Remove the Plantains after the time is up and they are nice & tender. Remove the peel and crush forming a puree. If you notice that it is a little dry you can add a little water from the casserole where it boiled to give it a bit more tender texture.
5. Add the bacon, mix well and then add the tasty Mojo you created. Mix again and its ready to serve.