

Aborrajados con queso fresco y caramelo de café



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

El truco de esta receta:

En vez de panela se puede usar caramelo líquido, aunque el resultado no es el mismo.

Descripción:

Este aperitivo con forma de aborrajado típico argentino es muy divertido ya que es mucho más sencillo de preparar y quedan ricos por el equilibrio entre queso y plátano.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Plátanos maduros
- (A ser posible de la Vera) de Queso fresco
- Abundante Aceite de girasol para freír
- 100 gr de Harina de trigo
- 1 Huevo
- 200 ml de Leche
- Sal
- 100 gr Panela, (piloncillo)
- Una taza preparada de Café
- Canela en rama

Preparación:

Paso 1

Cortar el plátano maduro a lo largo en tajadas delgadas y freírlas hasta antes de que empiecen a dorar. Cortar el queso fresco del mismo ancho y espesor del plátano.

Paso 2

Cubrir cada tajada con el queso y enrollarlo, pasarlo por el rebozado de harina, huevo batido con una cucharadita de agua y leche, pero sólo de un lado y freirlos nuevamente hasta dorar

Paso 3

Preparar un caramelo con la taza de café, la panela y la canela y bañe los rollitos en el momento de servir.

