

Tostones con Mojo

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~210 kcal

Açlık bar 3/10

Küba usulü iki kez kızartılan yeşil muz dilimleri, sarımsaklı mojo ile sokak atıştırmacılığına dönüşür.

Malzemeler

- 3 adet Yeşil muz
- 250 ml Ayçiçek yağı

Mojo için

- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Yeşil muzları soyup kalın dilimler halinde kesin.
2. Dilimleri 170°C yağda 4 dakika ilk kez kızartın.
3. Muzları bastırarak yassılaştırın böylece ikinci turda yüzey genişler.
4. Yassı dilimleri 4 dakika daha kızartın yağlı havluya alın.
5. Sarımsaklı lime suyu ve zeytinyağı ile rızartmış tostonses üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

İlk kızartmadan sonra muzları düz tabanla bastırın çatlamadan genişlerler.

SERVIS ÖNERİSİ

Mojo sosu ayrı kasede verip üstüne iri tuz serpin.