

Tostones Rellenos

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 4/10

Tostones relenos, iki kez kızartılan yeşil muz kaselerinin karidesle doldurulduğu gösterişli bir Karayip lokmasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Yeşil muz
- 200 gr Karides
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Kişniş
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

Yapılışı

1. Yeşil muzları soyup kalın parçalar halinde kesin.
2. Parçaları sıcak yağda ilk tur yumuşatın.
3. Muz parçalarını küçük kase biçiminde bastırın ve tekrar kızartın.
4. Karidesi sarımsakla tavada pembeleşene kadar çevirin.
5. Kızartılmış muz kaplarını karidesle doldurup kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Muz dilimlerini ilk kızartmada sadece yumuşatın ikinci turda şekil korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kişniş yaprakları koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri