

Bolitas de plátano maduro con queso.

Ingredientes:

2 plátanos maduros (plátano macho)

2 Cucharadas de harina de maíz pre cocida (harina para arepas).

Sal al gusto.

Queso blanco latino.

Para pintar: aceite de girasol.

Opcional: azúcar y/o canela.

Preparación:

- Pela los plátanos y córtalos en trozos pequeños.
- Colócalos en una olla y agrega agua que los cubra, agrega un poquito de sal.
- Cocina los plátanos hasta que estén muy suaves, aproximadamente entre 10 y 15 minutos.
- Retira toda en agua de la cocción, pon los pedacitos de plátano en una bandeja y aplástalos muy bien con tenedor hasta que tengas una masa suave sin grumos.
- Espera a que enfríe la mezcla y agrega las cucharadas de harina de maíz, mezcla bien hasta formar una masa.
- Espera 5 minutos a que se hidrate la harina de maíz.
- Corta cubitos de queso de 1 x 1 cm.
- Toma trocitos de la masa de plátano y extiéndela sobre la palma de tu mano, formando un círculo, no tienen que ser finos.
- Coloca en el centro de la masa de plátano un cubito de queso, y con el resto de la masa envuelve bien el queso formando una bolita.
- Pon las bolitas de plátano en una bandeja de hornear, píntalas con aceite y hornéalas, de 18 a 20 minutos hasta que estén doradas a 180° C / 350° F.
- También las puedes hacer en horno de aire (Air fryer) a la misma temperatura.
- Sírvelas calientes.