

Tortitas de plátano

Ingredientes:

1/2 taza de Maseca
2 plátanos maduros con cáscara, lavados y cortados en trozos
1 cucharadita azúcar
2 cucharadas de leche
5 cucharadas de mantequilla derretida
1/2 taza de queso mozzarella rallado o queso blanco
Sal al gusto
Mantequilla o aceite en aerosol para cocinar las arepas

Preparación:

Cocinar los plátanos con la cáscara en agua durante 30 minutos. Dejar enfriar durante unos 5 minutos, luego pelar los plátanos cocinados.

Triturar los plátanos y agregar la Maseca, la leche, la mantequilla derretida y la sal a su gusto. Dejar reposar durante cinco minutos.

Hacer bolitas con la mezcla y formar las arepas.

Añadir la mantequilla o aceite en aerosol a una sartén antiadherente a fuego medio.

Colocar las arepas en la sartén y cocinar unos 3 minutos por cada lado, hasta que estén doradas. Servir caliente con mantequilla y queso o como acompañamiento.