

## **PATACONES O TOSTONES**

### **INGREDIENTES**

2 plátanos verdes  
Aceite de girasol  
Sal al gusto  
Ajo en polvo (opcional)

### **PREPARACIÓN**

Pelamos los plátanos.

Cortamos el plátano en rodajas gruesas, bien sea en cortes rectos o diagonales

Ponemos a calentar el aceite a fuego medio en una sartén, el aceite debe ser suficiente para que las rodajas de plátano este casi cubierta, freír hasta que empiezan a ponerse amarillos, pero no deje que se doren.

Retiramos los plátanos y usamos el fondo de un vaso para aplastarlos con cuidado para que no se despedacen.

Espolvoreamos las rodajas de plátano con sal y ajo y volvemos a freír las rodajas de plátano aplastado hasta que estén doradas.

Retiramos los patacones del aceite y los colocamos sobre papel absorbente.

Se pueden servir los patacones calientes como acompañante o como entrada.