PATACONES COLOMBIANOS

INGREDIENTES

3 bananas da terra

1 copo de agua

3 dentes de alho

sal a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em 3 ou 4 partes de 4 a 5 cm de largura.

Deixe repousar na água com os alhos amassados, a água tem que estar saborizada com os alhos.

Frite as bananas, ao dourar retire do fogo, seque em papel toalha.

Amasse as bananas fritas com um prato forrado com papel filme, em uma tábua de carne, elas ficarão como uma panqueca.

Volte a fritar as bananas aplastatas.

Deixe ficar douradas e crocantes.

Agora é só deixar escorrer e rechear com frango, carne, champignons, camarões ou o que quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49308-patacones-colombianos.html