

# Aborrajados

## Ingredientes:

- 1 Plátano maduro
- 50 gramos de queso mozzarella
- 2 cucharadas soperas de harina
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 500 mililitros de Aceite de girasol

# Aborrajados



## Preparación:

Pelar y cortar el plátano en porciones medianas, freír en aceite a temperatura media hasta que esté dorado.

Luego aplastar el plátano en medio de una bolsa de plástico para evitar que se pegue, poner queso en el medio cortado en tiras gruesas y cerrar el plátano hasta obtener un cilindro. Déjalo reposar un momento.

Para el rebozado, bate el huevo, la leche, la harina, una pizca de sal y azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.

Agrega el aborrajado en la mezcla del rebozado hasta cubrirlo totalmente.

Pon a freír el plátano relleno de queso en aceite a temperatura media hasta que esté dorado, aproximadamente durante 5 minutos. Cuando estén listos, pasar por papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Consume estos deliciosos aborrajados cuando estén calientes o tibios para que disfrutes la textura crocante de la cubierta y el queso derretido.