**Título**: Receta Sencilla: Patacones Colombianos Crujientes

**Introducción**

Los patacones, también conocidos como tostones, son un acompañamiento en la cocina latina. Son deliciosos y muy fáciles de preparar en casa.

**Ingredientes**:

* 2 plátanos verdes grandes y firmes
* Abundante aceite vegetal para freír
* Sal al gusto

**Preparación**:

1. Pela los plátanos verdes y córtalos en rodajas gruesas de unos 3 cm.
2. Calienta el aceite en una sartén. Fríe las rodajas de plátano a fuego medio por aproximadamente 4 minutos por cada lado. No deben dorarse por completo.
3. Retira los plátanos del aceite y ponlos sobre papel de cocina.
4. Con la base de un plato o una pataconera, aplasta cada rodaja hasta que quede como un disco plano.
5. Vuelve a freír los plátanos aplastados en el aceite bien caliente hasta que estén completamente dorados y crujientes.
6. Sácalos, escúrrelos bien y añade sal.

**Consejo**: Puedes acompañarlos con hogao o tu salsa favorita. Sírvelos inmediatamente para que no pierdan su textura.