Título: Receta Sencilla: Patacones Crujientes

Introducción

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

Ingredientes:

* 2 plátanos verdes grandes
* Abundante aceite 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 3 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 tabla, aplasta cada rodaja hasta que quede como un disco plano.
5. Vuelve a freír los plátanos aplastados en el aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes.
6. Sácalos, escúrrelos bien y añade sal.

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