



ABORRAJADOS COLOMBIANOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 50 gramos de Margarina con sal La Villita
- 4 plátanos machos
- 400 g de queso Chihuahua La Villita
- 1 huevos
- 4 cucharaditas de harina
- ¼ de taza de leche
- Sal al gusto
- Azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este rico platillo mezcla lo dulce del plátano y lo saladito del queso Chihuahua, una combinación que les va a encantar. ¡Empecemos!

Pelamos y cortamos el plátano en porciones medianas. En una sartén ponemos a freír con Margarina con sal La Villita los pedazos hasta que queden bien dorados y, usando un aplastador de papas, vamos a hacer un puré con ellos.

Con el puré de plátano vamos a hacer pequeñas tortillitas en forma de rectángulo, colocamos queso Chihuahua al centro y cerramos los extremos formando pequeños rollos.

A continuación batimos el huevo, la leche, la harina, una pizca de sal y otra de azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Pasamos los rollitos que hicimos previamente por la mezcla. Prendemos la sartén y colocamos la Margarina con sal La Villita, cuando esté bien caliente freímos los plátanos.

¡Provecho!