Receta La Villita





CANASTAS DE PLÁTANO Y MARISCOS





INGREDIENTES

- 1 Plátano verde
 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
 1 pizca de sal
 1 pizca de pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una idea distinta para aprovechar los plátanos.

Primero vamos a pelar los plátanos y cortar en pedazos de 3 cm, salpimentamos. Freímos a temperatura media por unos 5 minutos, que estén dorador pero podamos manejarlos. Escurrimos y los vamos a ir poniendo en el exprimidor de limones para hacer las cazuelas. Para evitar que se peguen ponemos una bolsita de plástico entre la masa y el exprimidor.

Ahora vamos a freír un poco más, para que se queden con la forma que queremos. Rellenamos con mariscos, es una combinación delicioso, amigas.

No se arrepentirán.

