

ARAÑITAS

Ingredientes:

2 plátanos verdes
3 granos de ajo
1 sobrecito de sazón regular
½ cda. de sal
1 cda. de vinagre
3 cdas. de aceite
Manteca o aceite bien caliente



Procedimiento:

Se guayan los plátanos verdes sin lavarlos para que conserven su mancha y rasparlos por la parte del guayo en forma de ojitos para que los plátanos queden en lasquitas.

Se coge un grupo de lasquitas, se aprietan duro para que se peguen con la mancha. Se calienta bien la manteca o el aceite y se fríen hasta que doren bien ambos lados y queden tostadas.

Para preparar la salsa, muele el ajo en el pilón y le añade sal y sazón. Luego le añade aceite y vinagre.

Sirva las arañitas con esta salsa.