

7 razones por las que prefiero los aborrajados de tostada a los de tajada



1. Porque, al prepararlos, resulta más cómodo sellarles los bordes.
2. Porque no necesitan mucha harina para que queden bien “aborrajados”.
3. Porque, al tener menos harina, no quedan tiesos sino crocantes.
4. Porque quedan más anchos y hay más espacio para que se derrita el queso.
5. Porque se les hacen boleteritos apanados en los bordes (y me gusta arrancarlos uno por uno).
6. Porque es más fácil despellejarlos.
7. Porque así los hacía mi abuela, así se los enseñó a hacer a mi mamá y así me los enseñó a hacer ella a mí.

Receta para 4 porciones

1. Partir los plátanos maduros en troncos. (4 por plátano).
2. Freír los troncos en aceite por unos minutos hasta que se doren.
3. Sacarlos del aceite, dejar enfriar y aplastar en forma de tostadas.

Es importante que no estén calientes porque se pueden pegar al martillo (o piedra), pero que tampoco se enfrién mucho porque se desbaratarían.

4. Aparte, batir 2 huevos con un poco de harina (ensayar primero con 2 cucharadas e ir probando consistencia) y añadir una pizca de azúcar y una pizca de sal.

5. Partir el queso cuajada en tajadas medianas no tan gruesas (que quepan en el centro de las tostadas).

6. Armar los aborrajados poniendo el queso en el centro de una tostada, taparlo con la otra y sellar los bordes aplastándolos con los dedos.

7. Pasar los aborrajados por la mezcla de huevo. Se deben voltear para que queden impregnados de manera uniforme.

8. Una vez caliente el aceite, poner los aborrajados en el sartén, bajar el fuego a medio y con una cuchara limpia, empujar el aceite hacia el aborrajado para que se vaya cocinando la parte superior.

9. Una vez dorada la parte sumergida en el aceite voltear el aborrajado.

10. Antes de comer se recomienda poner el aborrajado sobre papel absorbente para cocina y así disminuir el riesgo de infarto.

11. A disfrutar!!

Ingredientes:
2 plátanos maduros · Queso cuajada
(suficiente para 4 trozos no muy gruesos) · 2 huevos · Harina
· Azúcar · Sal · Aceite

