Chalupas de plátano

Ingredientes

- *1 (una) pieza de plátano Macho. No muy maduro*
- *25 (veinticinco) Miligramos de Aceite de Maíz.*
- *10 (diez) gramos de sal fina*
- *50 Cincuenta gramos de queso Cheddar bajo en grasa*

Preparación: Lo primero que tenemos que hacer es pelar los plátanos y cortarlos sesgadamente en trozos gruesos, de un centímetro aproximadamente. Como lo están haciendo las manos del sobrino "Lalito".

Luego, "como al freír se da el reír"…, en un sartén, calienta el aceite y dora cada una de las rebanadas. Es importante cuidar que no se quemen.

Continuamos sacándolos y repósalos en papel absorbente para retirar el exceso de grasa. En seguida, con un rodillo, extiéndelos hasta reducir su espesor a medio centímetro aproximadamente. Una vez que estén ya extendidos, volvemos a freírlos en el aceite hasta que queden crujientes.

Enseguida se corta el queso en delgadas láminas. Y como una chalupa sin relleno no es chalupa, móntale las láminas de queso.