Frittierte Kochbananen (Patacones con Pico Gallo)



Zutaten

Für 4 Personen

Patacones:
2 Kochbananen
Salz
Öl zum Frittieren

Pico de Gallo:
5 Tomaten
1 Zwiebel
Koriander
Salz

Guacamole:
1 Avocado
Salz
Limettensaft

Zubereitung

Patacones:
Die Kochbananen schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf genügend Öl erhitzen, um die Kochbananenscheiben zu frittieren. Das Öl sollte heiß, aber nicht rauchend sein. Die Kochbananenscheiben ins heiße Öl geben und von beiden Seiten goldgelb frittieren (ca. 2–3 Minuten pro Seite). Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jede frittierte Scheibe mit einem flachen Gegenstand (z. B. einem Glasboden) vorsichtig flachdrücken. Die flachgedrückten Scheiben erneut im heißen Öl frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.
Pico de Gallo:
Die Tomaten würfeln und die Zwiebel fein hacken. Den frischen Koriander fein schneiden. Alles in einer Schüssel vermengen und mit Zitronen- oder Limettensaft sowie Salz abschmecken.
Guacamole:
Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zu einer cremigen Masse zerdrücken. Mit Zitronen- oder Limettensaft und Salz abschmecken.