

## **Tostones from the Dominican Republic** **Tostones de La República Dominicana\***

12 servings - 12 porciones

### 1. Cooking Tools - Herramientas de Cocina

Aprons	Delantales
Hats	Sombreros
Cups	Tazas
Tablespoons	Cucharas
Plastic Knife	Cuchillo de plástico
Frying Pan	Sartén
Paper Towels	Toallas de Papel
Bowl	Tazón
Plates	Platos

### 2. Ingredients – Ingredientes

3 big green plantains	3 Plátanos verdes grandes
2 teaspoons salt	2 Cucharaditas de sal
3 cups cold water	3 Tazas de agua fría
Vegetable oil	Aceite vegetal.

### 3. Directions – Instrucciones

Peel plantains and cut into diagonal slices 1-inch thick.

Pele los plátanos y córtelos en rebanadas diagonales de 1 pulgada de ancho.

Mix a little salt with some warm water in a bowl, and soak the plantain slices for about 30 minutes in the refrigerator.

Mezcle en un tazón un poco de sal con agua y remoje las rebanadas de platano durante 30 minutos en el refrigerador.

Drain them on paper towels again and deep-fry in 1\_ inch of oil. Warm the oil over medium-high heat, for about 2 minutes, until crisp and golden.

Escúrralas sobre toallas de papel. Y fríalas en 1/2 pulgada de aceite. Caliente el aceite a una temperatura medio alta por cerca de 2 minutos hasta que estén doradas y crujientes.

Remove from pan and place on absorbent paper. Press them until they are lightly smashed. A small plate or a heavy glass can be used.

Retírelas del sartén y colóquelas en las toallas de papel. Presiónelas hasta que estén ligeramente aplastadas, utilizando para este propósito un plato pequeño o un vaso pesado.

Dip in the \_-inch of warmed oil again and deep-fry at high heat for about 5 or 6 minutes, until crisp and golden on both sides.

Eche nuevamente en \_ pulgada de aceite caliente y fríalas a temperatura alta por 5 o 6 minutos hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.

Serve immediately.  
Sirva inmediatamente.

\* This recipe can be found in Ramirez de Carias Maria, *La Cocina Dominicana* (2<sup>nd</sup> edición), (Impre Andes S.A. Colombia, 1994) p. 30, available at the PIER Resource Center [\(LINK TO PIER\)](#)