

Plantain Patties from Cuba Tostones de Cuba*

6 to 8 servings - de 6 a 8 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 thicknesses of brown paper or a paper bag (optional)	2 pedazos de papel de estraza o una Bolsa de papel (opcional)
Tostonera** (optional)	Tostonera* (opcional)

**The tostonera, a kind of press, will produce a perfect tostón.
La tostonera, un tipo de presion, producirá un tostón perfecto.

2. Ingredients – Ingredientes

3 large green plantains	3 Plátanos verdes largos
1 cup vegetable oil	1 taza de aceite vegetal
Warm water	Agua tibia
Salt	Salt

3. Directions – Instrucciones

Peel plantains and cut into diagonal slices 1_-inch thick.
Pele los plátanos y córtelos en rebanadas de 1 _ pulgada de ancho.

Warm the oil over medium heat in a large, heavy skillet. Sauté the plantain pieces until slightly golden on all sides. Drain them on paper towels. Remove the skillet from the heat.
Caliente a fuego medio el aceite en un sartén grande. Dore rebanadas hasta que estén ligeramente doradas por ambos lados. Escúrralas en las toallas de papel. Retire el sartén del fuego.

While the pieces are still warm, slip them, one at a time, between two thicknesses of brown paper (a paper bag works well) and press them gently but firmly until they are about half their original thickness.

Mientras las rebanadas continúen calientes, escurrir una por una, entre dos pedazos de papel de estraza (una bolsa de papel también funciona) y presionarlas sutilmente pero firmemente hasta que hayan reducido a la mitad de su espesor.

Mix a little salt with some warm water in a bowl or pan, and soak the tostones for about 5 minutes. Drain them on paper towels.

Mezclar en un tazón o un sartén un poco de sal con agua tibia y remoje los tostones por cerca de 5 minutos. Séquelos nuevamente en toallas de papel.

Reheat the oil over medium heat and fry the tostones until they are warmed through out and just bit darker gold in color. Drain them on paper towels again, sprinkle them with salt, and serve.

Caliente nuevamente a fuego medio el aceite , fría los tostones hasta que se hayan calentado y esten un poco dorados. Saquelos del aceite, séquelos nuevamente con toallas de papel, espolvoreelos con sal y sirvalos.

*This recipe can be found in O`Higgins, Maria Josefa LLuria de. *A Taste of Old Cuba: More Than 150 Recipes for Delicious, Authentic, and Traditional Dishes* (Harper Collins, 1994), p.189-190, available at the PIER Resource Center [\(LINK TO PIER\)](#)