

Puerto Rican Tostones/Tostones Puertorriqueños*
(© 2003 Maria Tecocoatzi)

12 to 18 servings - de 12 a 18 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
Plates	Platos
Tostonera** (optional)	

2. Ingredients – Ingredientes

3 green plantains	3 Plátanos verdes
4 cups water	4 Tazas de agua
2 tablespoons Salt	2 Cucharadas de sal
2 cloves garlic, peeled and crushed	2 Ajos pelados y machacados (opcional)
Lard or vegetable oil for deep-frying	Manteca o aceite vegetal para freir

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.

Add garlic cloves and salt to water. Soak plantain slices for 15 minutes.
Agregue los ajos y la sal al agua. Remoje las rebanadas de plátano por 15 minutos.

Drain well and deep-fry in oil, heated to 350° F. for about 7 minutes.
Escurra bien las rebanadas y frías en el sartén calentado a 350° F durante 7 minutos.

Remove from pan and place on absorbent paper.
Retírelos del sartén y colóquelos en las toallas de papel.

Fold the paper over the slices and pound flat with the palm of the hand, the bottom of a glass or use the tostonera.
Aplaste con la palma de la mano las rebanadas de plátanos envueltas en las toallas de papel, la base del vaso o la tostonera.

Dip in the salted water again and remove immediately. Drain thoroughly on absorbent paper.
Échelas nuevamente en el agua con sal y retírelas inmediatamente. Escúrralas bien sobre las toallas de papel.

Deep-fry in fat, heated to 375° F., until crisp and golden. Remove and drain on absorbent paper. Sprinkle lightly with salt.

Fríalas en el sartén calentado a 375° F., hasta que estén doradas y crujientes. Retírelas y séquelas en las toallas de papel. Espolvoréalas ligeramente con sal.

**A tostonera is a utensil used to prepare tostones. It is made of two flat pieces of wood screwed together. Tostoneras can be found in bodegas and supermarkets.

This recipe can be found in these books available at the PIER Resource Center.

*Valdejuli, Carmen Aboy. *La Cocina Criolla*, (Gretna: LA, Pelican Publishing Company, 1995), p. 228.

Valdejuli, Carmen Aboy. *Puerto Rican Cookery*, (Gretna, LA: Pelican Publishing Company, 1995) p.157.