

MOFONGO (purée de banane plantain et porc)

Ingrédients : 3 à 4 personnes

3 bananes plantains.
1/4 de kilo de porc frit en petits morceaux
2 gousses d'ail
1 cuillère d'huile d'olive
huile végétale
Eau

Préparation :

Pelez les bananes et coupez-les en tranches fines de 2cm de large.
Faites-les tremper dans 4 tasses d'eau et 1 cuillère de sel pendant 15 minutes.
Égouttez-les.
Faites chauffer beaucoup d'huile végétale, ajoutez les morceaux de bananes et faites-les frire lentement pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles cuisent, sans qu'elles grillent.
Retirez-les et égouttez-les. Avec un pilon, écrasez l'ail et mélangez avec l'huile d'olive.
Retirez. Écrasez avec le pilon 3 morceaux de banane frits. Ajoutez un peu de porc frit et écrasez. Ajoutez un peu d'ail écrasé et huile. Rajoutez encore des morceaux de bananes, porc, ail.....pilez, formez des boulettes et servez chaud.

* pour le porc vous pouvez prendre du lard cru que vous faites bien griller, les portoricains utilisent de la peau de porc grillée qu'ils achètent en paquet. Personnellement, j'ai haché une escalope de porc que j'ai fait griller dans une poêle avec du beurre.

*servir avec des salades et/ou avec une côtelette grillée et/ou avec une sauce pour viande