

Tostones Cubanos

Crujientes de Doble

Fritura

⌚ Prep: 10m

🔥 Cocción: 15m

Σ Total: 25m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Chef James Tahhan

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[6]

- ☐ 3 unidades Plátanos verdes machos firmes
- ☐ 3 dientes rallados Dientes de ajo rallados o triturados (para el agua de ajo y mojo)
- ☐ 2 tazas Agua fría (para el baño de agua de ajo y sal)
- ☐ 2 cucharadas Jugo de lima fresco (para el mojo)
- ☐ 2 tazas Aceite vegetal para freír (Mazola)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina en escamas

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Plátanos Verdes: Green Cooking Plantains
Almidón puro sin azúcar para máxima rigidez. • 📍 Frutas tropicales.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Primera Fritura

⌚ 6 min

Corta en ruedas de 1 pulgada y fríe a 325°F 3 minutos por lado.
✓ Control: Centro blando.
- 2

Aplastar

⌚ 3 min

Aplasta con tostonera entre plásticos.
✓ Control: Discos planos uniformes.
- 3

Segunda Fritura

⌚ 4 min

Pasa 2 segundos por agua con ajo y sal y fríe a 375°F por 2 minutos.
✓ Control: Bordes crujientes dorados.
- 4

Salazón

⌚ 1 min

Escurre y espolvorea sal marina.
✓ Control: Tostones crujientes.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: SEGURIDAD ACEITE ≤400°F | TEXTURA**
OBJETIVO: 325°F (163°C) 1RA FRITURA Y 375°F (190°C) 2DA FRITURA
Seguridad en Fritura Profunda: Utiliza aceite neutro con punto de humo ≥400°F (204°C) (canola o maíz) y escurre bien el exceso de agua de ajo antes de la segunda fritura a 375°F para evitar salpicaduras peligrosas.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Bordes dorados dentados muy crujientes con centro tierno.

🧪 **POR QUÉ FUNCIONA:**
Baño Rápido de Ajo: Sumergir el tostón 2 segundos en salmuera crea microburbujas al freírlo por segunda vez.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Se rompió al aplastar: Asegúrate de que el centro esté tierno antes de aplastar.