

# Golden Treasure Tostones

## Tostones del Tesoro Pirata

### Ingredients / Ingredientes

**3** green plantains (the greener the better!) / plátanos verdes (¡entre más verdes, mejor!)

**½ inch deep** vegetable or canola oil for frying / aceite vegetal para freír

#### For the soaking water / Para el agua de remojo:

**2 cups** water / agua

**4** garlic cloves, smashed / dientes de ajo, machacados

**1 tbsp** kosher salt / sal

#### For serving / Para servir:

#### Salt to taste / sal al gusto

**Optional:** mayo-ketchup (equal parts mayo & ketchup + lime & garlic powder)

#### FROM THE BOOK / DEL LIBRO

*These crispy, golden plantain coins look just like pirate treasure, the kind of snack Major Mooch would munch while guarding El Morro.*

*Estas monedas crujientes y doradas de plátano parecen tesoro pirata, el tipo de bocadillo que Major Mooch comería mientras cuida El Morro.*



🕒 25 MIN.

🍴 4

🔥 STOVETOP / ESTUFA

### Directions / Instrucciones

- 1 Mix water, smashed garlic, and salt. Set aside.  
Mezcla agua, ajo machacado y sal. Reserva.
- 2 Peel plantains, cut into 1 inch rounds.  
Pela los plátanos, corta en rodajas de 1 pulgada.
- 3 Fry at 350°F, 3–4 min per side until light golden.  
Remove. Fríe a 175°C, 3–4 min por lado. Retira.
- 4 Smash flat with tostonera or glass. Dip in garlic water, the secret!  
Aplasta con tostonera o vaso. ¡Sumerge en agua de ajo, el secreto!
- 5 Fry again at 375°F, 2–3 min per side until crispy. Salt immediately!  
Fríe a 190°C, 2–3 min por lado. ¡Sazona con sal!

