

# ReLleno de Mofongo para Pavo

6 plátanos verdes grandes, pelados

8 dientes de ajo, machacados

8 cdas de aceite de oliva

$\frac{1}{2}$  libra de tocineta o jamón de cocinar bien dorado y crujiente

Aceite para freir

Mondas los plátanos y córtelos en pedazos de una pulgada. Remoje en un poco de agua con sal. Hierva la mitad del plátano hasta blando. Fría el resto del plátano en aceite caliente hasta cocido pero no dorado. En el procesador de alimentos, prendiendo y apagando una los 2 platanos. No muele mucho, solo quiere triturarlos un poco. Añada el ajo y aceite y procese solo hasta unido. Pruebe y ajuste la sazón con sal. Si está muy seco y no quiere añadir grasa añada un poco del agua en que hirvió el plátano. Añada, a mano, la tocineta o jamón.

Este mofongo es suficiente para un pavo de 10 a 14 libras.