Tostones

3 plátanos, bien verdes (cada plátano produce alrededor de 4 tostones)
aceite vegetal, para feír
sal

Monda los plátanos verdes y córtalos en pedazos de 2 pulgada de espesor, y de inmediato se echan en un envase con agua de sal.

Vierta suficiente aceite en una sartén para llenar cerca de 1 pulgada. Calentar hasta que el aceite llegue como a 325°F.

Cuando el aceite esté a temperatura, seca los pedazos de plátano bien, con papel toalla. Eche suficiente plátanos en el aceite, como para que no estén pegados. Los fríes, dándoles vuelta una o dos veces. Deben esar un poco blandos pero no dorados.

Si los plátanos comiencen a dorarse antes de que estén tiernos, retire la cacerola del fuego, bajar el fuego, y esperar un minuto o dos antes de volver a la sartén al fuego.

Retire y escurra en papel toalla. Dejar enfriar 5 a 10 minutos o hasta 2 horas. Luego, use una tostonera (vea nota) o el lado plano de un cuchillo ancho, para aplanar los plátanos.

Cuando usted esté listo para servir a los plátanos, vuelva a calentar el aceite y fríes los plátanos de nuevo, hasta que estén doradas, unos 4 minutos. Escurra en papel toalla.

NOTA: Las tosoneras se consiguen en cualquier mercado hispano o pueden hacer uno como el de la foto.. me tomó como media hora para hacerlo.