



Receta Tradicional



Rellenitos Guatemaltecos

Instrucciones:

- **Cocinar y Machacar los Plátanos:**
Hierve los plátanos pelados y cortados en trozos hasta que estén suaves. Machácalos hasta obtener un puré.

- **Preparar el Relleno:**
Mezcla los frijoles refritos con el azúcar y la canela.

- **Formar los Rellenitos:**
Forma discos con el puré de plátano, coloca una cucharada de relleno en el centro y ciérralos formando bolas.

- **Freír:**
Fríe los rellenitos en aceite caliente hasta que estén dorados.

- **Servir:**
Espolvorea con azúcar y sirve calientes o a temperatura ambiente.



Ingredientes:

- 4 plátanos maduros
- 1 taza de frijoles negros refritos
- 1/4 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- Aceite para freír

¡Disfruta de estos deliciosos rellenitos guatemaltecos!



FUERZA MAYA

