

PUERTO RICAN PASTELILLOS & PLANTAINS

PASTELILLOS DE CARNE

Makes 10 pastelillos

- ¼ of a red bell pepper
- ¼ of a green bell pepper
- ¼ of an onion
- 1 garlic clove
- ¼ cup cilantro
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 package of Goya discos (thawed or defrosted in the microwave)
- 1 package shredded cheddar cheese
- Oil for frying
- 1 tsp Goya Adobo seasoning

Season the beef with adobo and begin to brown it on medium-low heat. Meanwhile, chop bell peppers, onion, garlic, and cilantro into small pieces (this is the sofrito). Mix the sofrito in with the beef and cook beef completely, keeping it on medium-low heat to make sure the beef doesn't dry out. When browned, add the tomato paste and stir in.

Dampen the perimeter of a disco, and fill with ~3 tablespoons of the beef/sofrito mixture, and then add a little bit of cheese (to your liking). Close the disco and then seal the pastelillo by pressing a fork along the edge. Repeat this process with the rest of the pastelillos.

Fill a large pan about ¾ inch deep of oil and turn to medium heat. Make sure to let the oil heat up before frying the first pastelillo. Fry each pastelillo on both sides until golden colored. Place the fried pastelillos on a plate with paper towels, and enjoy!

Sazona la carne con adobo y empieza a cocinarla en temperatura baja. Mientras tanto, corta los pimientos, la cebolla, el ajo, y el cilantro en pedacitos. Esto es el sofrito. Mezcla el sofrito con la carne y cocínala completamente. Cuando esté cocinada, añade la pasta de tomate.

Añade agua al perímetro de un disco, y rellena con 3 cucharas de la mezcla de carne y sofrito. Añade un poco de queso (al gusto). Presiona con un tenedor en el borde de los pastelillos para cerrarlos. Repite este proceso con el resto de los pastelillos.

Llena un sartén grande de ¾ de pulgada de profundidad con aceite y ponlo en temperatura mediana. Asegura que el aceite se caliente antes de freír el primer pastelillo. Fríe ambos lados de cada pastelillo hasta que estén dorados. Al terminar, ponlos en un plato con toallas de papel. ¡Buen provecho!

TOSTONES

- 2 green plantains
- Salt
- Oil for frying

Cut the ends of the plantains off and discard. To remove the peel, make 3 cuts along the edge of the plantain length-wise. Then, remove the green peel and discard.

Chop the plantain into pieces about 1.5 inches to 2 inches long. Fill a pan about ½ inch deep with oil. Fry these pieces until golden brown.

When they are done frying, use a small plate to smash the plantains to a thickness of about ¼ inch. Fry these again, and season with salt right after they come out of the oil.

Corta los bordes de los plátanos y bótalos. Para quitar la piel de los plátanos, corta 3 veces a lo largo del plátano. Después, quita la piel verde y bóvalo.

Corta el plátano en pedazos de 1.5 pulgada – 2 pulgadas. Llena una sartén grande de 1/2 de pulgada de profundidad con aceite. Fríe los pedazos hasta que estén dorados.

Al terminar, usa un platito para aplastar los plátanos a un grueso de ¼ pulgada. Fríelos otra vez, y échales sal justo después de quitarlos del aceite.

PASTELILLOS DE GUAYABA Y QUESO

- 1 boxes of Pepperidge Farm Puff Pastry Sheets (thawed)
- 1 can of Goya guava paste (comes in a large shallow circular can or sometimes in a box)
- 1 8oz packages of cream cheese

Heat oven to 400 degrees. Take both sheets, and cut them into squares (as small or large as you would like). Cut the guava into small 1in x 1in cubes. Lay the puff pastry squares flat, and dampen the edges. Add guava to the center of the squares (as much as you'd like, but be careful that they don't overflow and there is room to close it). Fold the square over into a triangle. Place them on a greased baking sheet and bake 8-10 minutes or until golden. Enjoy!

Precalienta el horno a los 400 grados. Corta la masa en cuadros al tamaño que quieras. Corta la guayaba en pedazos de 1 pulgada x 1 pulgada. Pon un poco de agua a los bordes de los cuadros de masa. Añade guayaba al centro de los cuadros (puedes poner la cantidad que quieras, pero ten cuidado que tengas espacio para cerrarlos). Dobra el cuadro en un triángulo. Ponlos en una bandeja de horno enmantecada y hornea por 8-10 minutos o hasta que estén dorados. ¡Buen provecho!