

# Plátanos en Mole Guatemaltecos



ESPAÑOL	ENGLISH
Para 8 personas	8 Servings
<p><b>INGREDIENTES:</b> (adaptado a productos de EU)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 caja de plátanos maduros congelados (40 oz) o 2½ lbs plátanos maduros</li> <li>• 3 lbs tomates bien maduros</li> <li>• 2 chiles pasa o pasilla</li> <li>• 1 chile guaque o guajillo</li> <li>• 2 cdta canela en polvo</li> <li>• 4 oz ajonjolí (2 oz son para decoración)</li> <li>• 2 oz pumpkin seeds</li> <li>• 2 champurradas o 2 oz Galletas María o Graham crackers</li> <li>• 8 oz chocolate guatemalteco (se puede sustituir por Chocolate Mexicano La Abuelita)</li> </ul>	<p><b>INGREDIENTS:</b> (adapted to US products)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 box of frozen maduro plantains (40oz) or 2½ lbs of ripe plantains</li> <li>• 3 lb ripe tomatoes</li> <li>• 2 pasa or pasilla dry peppers</li> <li>• 1 guaque or guajillo dry pepper</li> <li>• 2 tsp cinnamon powder</li> <li>• 4 oz sesame seeds (2 oz for garnishing)</li> <li>• 2 oz pumpkin seeds</li> <li>• 2 champurradas (Guatemalan cookies) or 2 oz María cookies or Graham crackers</li> <li>• 8 oz Guatemalan chocolate (you can substitute it for Mexican La Abuelita chocolate)</li> </ul>
<p><b>NOTAS:</b></p> <p>Si va a usar plátanos frescos y no congelados, asegúrese que la cascara esté completamente negra; eso indica que esán en su punto y muy dulces.</p> <p>Luego, cortar los plátanos en rodajas de forma diagonal y freírlas en aceite.</p> <p>Puede comprar el chocolate guatemalteco en tiendas de productos guatemaltecos y el chocolate La Abuelita en Walmart.</p>	<p><b>NOTES:</b></p> <p>If you are going to use fresh plantains, make sure the peel is completely blackened, that is actually when they are ripe, sweet, and at their best.</p> <p>Cut slices diagonally and fry them in oil.</p> <p>You can find Guatemalan chocolate in some specialty Guatemalan stores and La Abuelita chocolate at Walmart.</p>