



Bolitas de Yuca

Description

These Cassava balls are soft inside and crunchy on the outside and great as a party food or snack. You can try also fill them with more cheese, meat or olives.

Bolitas de Yuca or Cassava Balls (English version below)

Ingredientes para 20 Bolitas

- 200 gramos de yuca.
- 50 gramos de queso campesino o mozzarella.
- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 3 cucharadas de harina de trigo.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite suficiente para freír.

Preparacion

1. Se pelan la yucas y se cortan en pedazos de 10 centímetros de largo aproximadamente, se ponen en una olla a cocinar en suficiente agua y se añade una cucharada de sal.
2. Cuando esten blandas se sacan en otro recipiente a enfriar.
3. Luego en una procesadora de alimentos se tritura la yuca junto con el queso, sal y pimienta al gusto, hasta que quede una masa suave y cremosa.
4. Se coloca harina en un plato y se engrasa un poco una cuchara y las manos para poder manipular la masa.
5. Se toma una cucharada de la masa y se hacen pequeñas bolitas y luego se pasan por la harina.
6. En un sartén se precalienta el aceite a fuego medio-alto y luego se procede a freír en grupos de 5 o 6 al mismo tiempo.
7. A medida que doren se les va dando la vuelta cuidadosamente hasta que queden uniformemente cocinadas.
8. Se sacan a escurrir en plato con papel de cocina.

Nota: Se pueden servir con salsa agria o aji (de cilantro y cebolla), o cualquier otra salsa picante.

Cassava Balls (English version below)

Ingredients for 20 balls

- 200 grams of cassava.
- 50 grams of cottage cheese or mozzarella.
- 3 tablespoons flour.
- Salt and pepper to taste.
- Enough oil to fry.

Preparation

1. Peel the cassava and cut into pieces about 10 centimeters long. Put into a pot to cook in enough water and to add a tablespoon of salt. When they are soft put into another container to cool.
2. Then in a food processor grind the cassavas with the cheese, salt and pepper to taste, until a smooth and creamy mass.
3. Place flour on a greased plate with a little spoon and hands to manipulate the masses.
4. Take a tablespoon of the dough and make small balls and then go through the flour.
5. In a pan, preheat the oil over medium-high and then proceed to fry in groups of 5 or 6 at a time.
6. As they go golden brown turn carefully until they are evenly cooked.
7. Take out to drain on a plate with paper towels.

Note: You can serve with sour cream or hot sauce (cilantro and onion), or another hot sauce.