



Bollos de Yuca

Description

These rolls are very popular in the north coast of Colombia. They are delicious as a starter or appetiser. And also compliment very well the butifarras and Colombian chorizos.

Bollos de Yuca or Cassava Rolls (English version below).

Ingredientes para 10 a 15 Bollos.

- 1000 gramos de yuca.
- 1 cucharadita de azucar.
- 25 gramos de coco rallado.
- 1 cucharada de aguardiente o anisado (Opcional)
- Sal al gusto.
- Hojas de mazorca o papel aluminio para envolver.
- Hilo para amarrar.

Preparación

1. Se ponen las hojas de mazorca en agua fria para limpiarlas y suavizarlas un poco.
2. 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. Cuando esten blandas se sacan en otro recipiente a enfriar.
3. Se muelen o se trituran en una procesadora de alimentos.
4. Luego se ponen en un recipiente, se agrega el azucar, aguardiente, coco rallado y se amasa hasta que tenga una consistencia suave.
5. Se coloca 1 o 2 cucharadas de la mezcla dentro de una hoja de mazorca y se cierra haciendo una bolsa o paquete.
6. Se amarran con un hilo dejandolos un poco apretados.
7. Se colocan los bollos en una olla con agua y se cocina por 30 minutos.
8. Se sacan a escurrir en un plato y se pueden servir con chorizos o butifarras.

Cassava Rolls (English version below)

Ingredients for 20 to 30 pastries

- 1000 grams of cassava..

- 1 teaspoon of sugar.
- 25 grams of grated coconut.
- 1 tablespoon of aguardiente or aniseed. (Optional).
- Salt to taste.
- Sweet corn leaves or kitchen foil.
- Thread to tie.

Preparation

1. Put the cob leaves in cold water to clean and soften a bit.
2. Peel the cassava and cut into pieces about 10 centimeters long, put into a pot to cook in enough water and add a tablespoon of salt. When they are soft put into another container to cool.
3. In a food processor grate or crush cassava.
4. Then put in a bowl, add the sugar, rum, coconut and knead until it is smooth.
5. Place 1 or 2 tablespoons of the mixture into a corn leaf and close into a bag or package
6. Tie them with a thread or string, leaving them a little tight.
7. Place the rolls in a pan with water and cook for 30 minutes.
8. Take out to drain on a plate. Can be served with sausages or sausages.