



Canastas de Yuca

Description

This is great idea to serve the cassava, and the mix of flavours are tropical and fresh. The perfect accompaniment for these baskets is the physalis hot sauce.

Canastas de Yuca or Cassava's Baskets (English version below)

Ingredientes para 12 Canastas

- 1000 gramos de yuca
- 200 gramos de queso campesino o queso feta
- 1 cucharada de azucar
- 3 cucharas de aceite de oliva
- Sal al gusto

Para el relleno (opcional)

- Lechuga
- Rodajas de tomate
- Camarones o langostinos cocinados

Preparacion

1. Se pelan la yucas y se cortan en pedazos de 10 centimetros de largo aproximadamente.
2. Se ponen en una olla a cocinar en suficiente agua y se a añade una cucharada de sal.
3. Cuando esten blandas se sacan en otro recipiente a enfriar.
4. Luego se muelen o se maceran con el mango de un rodillo o en un molino hasta que quede una masa suave y cremosa.
5. Se muele el queso y se incorpora con el azucar y el aceite a la mezcla de yuca.
6. Se coloca una cucharada de la masa en el molde y luego se aplana haciendo con una cucharara o con los dedos dejandolo de 5 milimetros de grueso aproximadamente.
7. Colocar el molde en el horno precalentado a 180 grados o gas marca 4 y hornear por 20 minutos o hasta que esten ligeramente dorados.
8. Se sacan a enfriar en un plato y se rellena con las lechuga tomates y camarones.

Nota: Se pueden servir con salsa picante.

Cassava's Baskets (English version)

Ingredients for 12 Baskets

- 1000 grams cassava
- 200 grams feta or mozzarella cheese
- 1 tbsp sugar
- 3 tbsp olive oil
- Salt to taste

For the filling (optional)

Lettuce
Tomatoes
Prawns.

Preparation

1. Peel the cassava and cut into pieces about 10 centimeters long.
2. Put into a pot to cook in enough water and add a tablespoon of salt.
3. When they are soft pour into another container to cool.
4. Then ground or macerate with the handle of a roll or grinder until a smooth and creamy dough .
5. Grind the cheese and incorporate with the sugar and the oil to the mixture of cassava.
6. Place a spoonful of dough into the mold and then flatten with a spoon or by hand to approximately 5 millimeters thick.
7. Place the pan in the oven preheated to 180 degrees and bake for 20 minutes or until lightly browned.
8. Take out to dry on a plate and fill with lettuce, tomatoes and shrimp.

Note: You can serve with a hot sauce.