



Carimañolas de Carne

Description

La carimañola, caribañola o caramañola es un pastel de yuca o boliño de mandioca frito, popular y muy típico de Colombia, Panamá y Brasil.

Carimañolas de Carne or Beef-Cassava Pastries (English version below)

Ingredientes para 15 a 20 Pasteles

- 1000 gramos (1 kilo) de yuca
- 500 gramos (1 libra) de carne de res
- ½ taza cebolla verde finamente picada
- 1 pimentón rojo finamente picado
- 1 cubo de caldo de gallina
- 3 cucharadas de harina de trigo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite suficiente para freír

Preparación

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. Cuando estén blandas se sacan en otro recipiente a enfriar.
2. Luego se muelen o se maceran con el mango de un rodillo o molinillo, hasta que quede una masa suave y cremosa.
3. Aparte en una olla con suficiente agua cocinar la carne con el caldo de gallina. Cuando este blanda la carne, sacar del caldo cortar en pequeños pedazos y moler en la procesadora de alimentos.
4. Sofreír en 3 cucharadas de aceite de oliva la cebolla y el pimentón. Luego agregar la carne y mezclar bien.
5. En una bolsa plástica engrasada preparar las carimañolas.
6. Colocar una cucharada de la masa en el centro del plástico y luego se aplana haciendo un círculo de 10 centímetros de diámetro y 5 milímetros de grueso aproximadamente.
7. Agregar 1 cucharada de la mezcla de carne y se cierra la bolsa como si hiciéramos una pelota. Dejando todo el relleno dentro de la masa.

- ~~8. Luego colocar las carimañolas en un plato previamente enharinado, cubrir con harina y se reserva. (Se repite con todos las carimañolas).~~
9. En un sartén precalentar el aceite a fuego medio-alto. Freír en grupos de 3 o 4 al mismo tiempo. A medida que doren se les va dando la vuelta cuidadosamente hasta que queden uniformemente doradas. Escurrir en plato con papel de cocina.

Nota: Se pueden servir con tajadas de limón o ají (de cilantro y cebolla), o cualquier otra salsa picante.

Beef-Cassava Pastries (English version)

Also known as carimañola, caribañola or caramañola, Carimañolas de Carne is a fried cassava pastry – a popular and typical dish in Colombia, Panama and Brazil.

Ingredients for 15 to 20 pastries

- 1000 grams (1kilo) cassava
- 500 grams (1 pound) beef
- ½ cup green onions or a bunch spring onions, finely chopped
- 1 red pepper finely chopped
- 1 chicken bouillon cube
- 3 tablespoons flour
- Salt and pepper to taste
- Enough oil to fry

Preparation

1. Peel the cassava and cut into pieces about 10 centimetres long. Put into a pot and cook in enough water and add a tablespoon of salt. When soft, put into another container to cool.
2. Ground or macerate with the handle of a roll or grinder until a smooth and creamy dough.
3. In another pot with enough water, cook the meat with chicken bouillon cube. When meat is tender, remove, cut into small pieces and grind in food processor.
4. Fry in 3 tablespoons of olive oil onion and red pepper. Then add the meat and mix well.
5. In a greased plastic bag prepare the Carimañolas.
6. Placing a scoop of dough in the centre of the plastic and flatten into a circle of 10 cm in diameter and about 5 mm thick.
7. Add 1 tablespoon of meat mixture and close the bag like a ball. Leave all the stuffing inside the dough.
8. Place the Carimañolas in a previously floured bowl, cover with flour and then put aside (repeat with all Carimañolas).
9. In a pan, preheat the oil over medium-high heat. Fry in groups of 3 or 4 at a time. Turn them over carefully until they are evenly golden brown. Drain on plate with paper towels.

Note: You can serve with slices of lemon or pepper (cilantro and onion), or other hot sauce.