



Pasteles de Yuca

Description

Like many Colombian snacks this can be a main meal or just an appetiser. This is my version of the filled Cassava-Tapioca pasties, but different meats and dips can be added.

Pasteles de Yuca or Tapioca-Cassava Pasties (English version below)

Ingredientes para 10 Pasteles

- 1 Kilo de yuca
- 1 libra de carne de res
- 250 gramos de arroz
- 150 gramos de arveja verde
- 2 huevos cocinados, pelados y cortados en cuadritos
- 1 cucharadita de condimento completo (hecho a base de achiote, comino, ajo en polvo y pimienta)
- 1 cubo de caldo de gallina
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 3 cucharadas de harina de trigo
- Sal 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. Luego se muelen o se maceran con el mango de un rodillo o molinillo, hasta que quede una masa suave y cremosa.
2. Se cocina el arroz en dos tazas de agua, 2 cucharadas de aceite el caldo de gallina y se añade el condimento o completo (para que tenga color amarillo).
3. Se cocina aparte la carne y las arverjas en suficiente agua y se añade el ajo y sal al gusto. Cuando este blanda la carne, se saca y se corta en pequeños pedazos y se sacan las arverjas y se escurren bien.
4. Se mezcla en un recipiente el arroz ya cocinado, los huevos cocinados pelados y cortados, la carne y las arverjas.
5. Se utiliza una bolsa plástica para hacer los pasteles y se engrasa con un poco de aceite para que no se peguen.
6. Se coloca dos cucharadas 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. Se coloca 2 cucharadas de la mezcla de arroz y se cierra la bolsa como si hiciéramos una pelota. Dejando todo el relleno dentro de la masa.
8. Se coloca el pastel en un plato previamente enharinado, se cubre con la harina y luego se sacan en una bandeja (se repite con todos lo pasteles). Se pueden hacer todos pasteles al tiempo.

9. ~~Se pre calienta el aceite a fuego medio-alto y luego se procede a 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 cocinados. y se sacan 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.

Tapioca-Cassava Pasties (English version)

Ingredients made 10 pastries

- 1 kilo of Tapioca or Cassava
- 500 grams beef
- 250 grams rice
- 150 grams peas
- 2 boiled eggs, peeled and diced
- 1 teaspoon all purpose seasoning (mix made with tumeric, cumin, garlic powder, black peppers)
- 1 chicken stock cube
- 1 teaspoon garlic paste
- 3 teaspoon flour
- Salt to taste
- Enough oil for frying

Preparation

1. Peel the cassava and cut into pieces approximately 3 inches long, and put in a pot to cook in enough water and add a tbsp of salt. When they are soft put them in another container to cool. Then grind in a food processor or with the handle of a pin roller, until a smooth and creamy dough.
2. Cook the rice in two cups of water, 2 tbsp sunflower oil, chicken stock cube and add the seasoning (to make the rice yellow).
3. Cook the meat and peas separately in enough water and add the garlic and salt to taste. When the meat is tender remove and cut into small pieces, and remove the peas and drain well.
4. Mix in a bowl the cooked rice, cooked eggs (peeled and sliced), the meat and peas.
5. A plastic bag is used to make the pastries but oil a little to prevent sticking.
6. Place 2 tbsp of the dough in the centre of the plastic and flatten by a circle of 3 inches in diameter and 5 mm thick.
7. Place 2 tbsp or rice mixture and close the bag as if we were making a ball, leaving all the filling into the dough.
8. Place the pastries on a plate previously covered with flour, cover then with flour and then take out on a tray (repeat with all the pastries).
9. Pre-heat the oil over medium high temperature and then proceed to fry in groups of 3 or 4 at a time. As they are getting golden turn carefully until they are evenly cooked. And the removed to drain on a plate with kitchen paper towels.

Note: You can serve with slices of lemon or hot sauce.