



Tartaletas de Yuca

## Description

### Tartaletas de Yuca or Cassava's Tartlets (English version below)

#### Ingredientes para 24 Tartaletas

- 500 gramos de yuca
- 100 gramos de queso campesino, mozzarella o feta
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharas de aceite de oliva
- Sal al gusto

#### Para el relleno (opcional)

- Salsa de Aguacate (Aguacate macerado con limón, sal y pimienta)
- Salmón ahumado
- Rodajas de tomate

#### Preparación

1. Pelar las yucas y se cortarlas en pedazos de 10 centímetros de largo aproximadamente.
2. Se ponen en una olla a cocinar en suficiente agua y se añade una cucharada de sal.
3. Cuando estén 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 azúcar y el aceite a la mezcla de yuca.
6. Tomar una cucharada de la masa, y hacer un círculo con ella de 5 milímetros de grueso aproximadamente.
7. Colocar el círculo en el molde para tartaletas y repetir el anterior paso hasta terminar la masa
8. Colocar el molde en el horno precalentado a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4 y hornear por 10 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
9. Retirarlas a enfriar a un plato o rejilla y luego rellenar con la salsa de aguacate, salmón ahumado y decorar con los tomates.

### Cassava's Tartlets (English version)

## Ingredients for 24 Tartlets

- 500 grams cassava
- 100 grams mozzarella or feta cheese
- 1 teaspoon sugar
- 3 tablespoon olive oil
- Salt to taste

## For the filling (optional)

- Avocado Sauce (Avocado macerated with lemon, salt and pepper)
- Smoked Salmon
- Sliced tomato

## Preparation

1. Peel the cassava and cut into pieces about 10 inches long.
2. Put them into a pot, cook in enough water and add a tablespoon of salt.
3. When they are soft, strain into another container to cool.
4. Ground or macerated the cassava with the handle of a roller mill or until a smooth, creamy mass.
5. Grate the cheese and mix with sugar and oil to the mixture of cassava.
6. Take a tablespoon of the dough and make a circle with it about 5 millimetres thick.
7. Place the circle on the baking tartlets tray and repeat the previous step to finish the dough
8. Place the baking tartlets tray in the preheated oven at 180 degrees Celsius – 350 degrees Fahrenheit or gas mark 4 and bake for 10 minutes or until lightly browned.
9. Move the tartlets to a plate or cooling rack and then fill with avocado salsa, smoked salmon and garnish with tomatoes.