

Yuca frita

Receta típica colombiana



Se pela la yuca, que esta no sea demasiado gruesa.

La yuca tiene como dos pieles la exterior y una más interior.

Una yuca de tamaño normal, se corta en dos-tres trozos de 6-8 cm y luego se parte en ocho partes

cada trozo. Lo apropiado para luego mojar en una salsa.

Aquí se puede retirar la vena que tiene en el centro que es bastante dura. O se puede retirar después de hervida, será más fácil.

Se hierven los trozos con un poco de sal. Hasta que estén blanditos. Unos 20 minutos según el tamaño.



Se retiran y se ponen sobre papel de cocina para secarlos y dejarlos enfriar.



Se pone a freír con abundante aceite hasta que estén doraditos.



Los ponemos sobre papel absorbente.



Se sirve añadiendo un poco de sal y como acompañamiento puede usarse mayonesa o cualquier salsa.

Videos relacionados

Yuca frita

<https://www.antojoentucocina.com/receta/yuca-frita>

* * *

FIN

Por Emílio Vilaró

Mi blog literário.

<https://cosasdeemilio.wordpress.com>

Más de ciento cincuenta cuentos, reláto, ensáyo, recéto y novéto en:

www.evifoto.eu

Comentários a 1174:

buzon@evifoto.eu



<https://www.facebook.com/emilio.vilarolucia>

Nóta del Autor:

Éste escrito está tildádo, o séa: las palábras llévan la tílde (´), en el sítio en donde está el acénto.

Después de míles de lectúras de óbras así escritas y leídas, podémos asegurár, que su lectúra es la normál, y al leér así, no hay ninguna diferéncia de pronunciació a la habituál.

Si deséa sabér los motivos, ¿cómo se puéde tildár de fóрма automática? Y qué ventájas e inconveniéntes tiéne éste tildádo, puéde leér éste documénto:

http://www.evilfoto.eu/pagina_cuentos/cuentos_21.htm

Modificaciones a 1174:

**2023-06-20, 2023-06-26, 2023-09-11,
2023-12-21**