

Cassava Frita con Crema de Yogurt Natural



Ingredientes

Cassava

Aceite para freír: c/n

Cilantro Picado: c/n

Jengibre en polvo: c/n

Pimienta de Cayena: c/n

Sal entrefina: c/n

Cassava: 350 Gramos

Comino molido: c/n

Pimentón: c/n

Ralladura de limón: c/n

Salsa Sweet-Chilli: 100 Gramos

Crema de Yogurt

Crema de leche: 400 miliitros

Yogurt Natural: 100 miliitros

Preparación de la Receta

Cassava

- *Pelar y cortar con mandolina laminas de 4 mm de la cassava (yuca o mandioca).*
- *Freír en aceite hasta **dorar** suavemente.*
- *Escurrir sobre papel absorbente y en caliente **condimentar** con *pimentón, cayena, jengibre, comino*, sal entrefina, ralladura de *limón* y hojas de *cilantro* picadas.*
- *Acompañar con **crema** de yogurt y salsa sweet chilli.*

Crema de Yogurt

- *En un bowl mezclar **crema** de leche y *yogur* natural.*