Cassava Frita con Crema de Yogurt Natural

Ingredientes

Cassava

Aceite para freir: 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 *pimentòn*, *cayena*, *jengibre*, *comino*, sal entrefina, ralladura de *limón* y hojas de *cilantro* picadas.
- Acompañar con **crema** de yogurt y salda sweet chilli.

Crema de Yogurt

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

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cassava-frita-con-crema-de-yogurt-natural