elGourmet

Empanaditas de Yuca

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Cebolla Morada: Cantidad necesaria
Cocona: 1/2 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Cilantro Picado: Cantidad necesaria
Huevos de codorniz picados: 4 Unidades
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Polvo de hornear: 1 cda
Aceite: Cantidad necesaria
Yuca: 1/2 kg
Aceitunas de botija picadas: 4 Unidades
Comino: Cantidad necesaria
Carne picada de ternera: 100 g
Queso Parmesano: 1/4 Taza
Mantequilla: 1/4 Tazas
PASTA DE AJO: Cantidad necesaria
Rocoto verde: cantidad necesaria
Yema de huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con agua caliente -sin hervir-, colocar las yucas peladas y cortadas en trozos.
- En una sartén, calentar aceite
- Mientras, picar la *cebolla* muy finamente
- Colocar en la sartén y remover
- Agregar la pasta de *ajo*, *comino*, pimienta y continuar removiendo.
- Una vez en su punto, añadir la carne y remover constantemente
- Cuando la carne esté cocida, retirar del fuego y dejar enfriar.
- Retirar la **yuca** del agua y prensar hasta obtener un puré uniforme
- Incorporar el queso parmesano, la *mantequilla* en dados, las yemas y el polvo de hornear -levadura-
- Integrar bien
- Tomar una porción de la masa de *yuca*, pasar por un recipiente con *harina*, en una superficie de trabajo, y aplastar un poco con las manos para formar la tapa de empanada.
- Colocar en el centro el guisito de carne, un trozo de *huevo* de codorniz y de *aceituna* picada
- Cerrar la empanada, sellando los bordes con los dedos
- Repetir el procedimiento hasta agotar la masa
- Llevar a la nevera alrededor de 10 minutos.

- En una olla, calentar abundante aceite y freír las empanadas de a pares, hasta que se doren
- Retirar y quitar el exceso de aceite reposando en papel absorbente.
- En un pequeño, bol prepara una salsa mezclando la cocona con un poco de rocoto verde, *cebolla* morada y *cilantro* -todos estos ingredientes picados-.
- Servir las empanadas acompañando con la salsa.

Para la pasta de ajo

- Hornear 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.
- Remueve el sofrito con una cuchara de madera para no rallar la sartén.
- Si es necesario, amasar la masa de *yuca* con las manos

Para trabajarla

humed&eacute

- Cete las manos con un poco de agua.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanaditas-de-yuca