

Yopará

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto Cebolla: 1 Unidad

Porotos negros: 500 g Orégano fresco: 2 Ramas

Mandiocas: 2 Unidades Maíz blanco: 500 g

Aceite De Maíz: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Ponga los porotos y el maíz blanco en remojo, por separado durante 8 horas.
- Pique la cebolla y rehogue en una sartén con aceite de maíz.
- Reserve.
- Pele la mandioca corte en cubos pequeños.
- Cocine los porotos en abundante agua salada durante 40 minutos.
- Reserve con el agua de cocción.
- En una *cacerola* con abundante agua salada cocine el maíz blanco durante 20 minutos, elimine el exceso de agua.
- A la cacerola con el maíz incorpore los porotos negros con un poco de su agua de cocción.
- Agregue el orégano, la cebolla rehogada y la mandioca.
- Continúe la cocción a fuego bajo removiendo de tanto en tanto.
- Vierta el agua de cocción de los porotos no bien se consuma el líquido.

Presentación

Sirva en una fuente honda.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/yopara