

# Yopará

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Porotos negros:** 500 g

**Mandiocas:** 2 Unidades

**Aceite De Maíz:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Orégano fresco:** 2 Ramas

**Maíz blanco:** 500 g

## 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>