

YUCAS BRAVAS

#saboresencial

Llegados a este punto te estarás preguntando... Vale, la yuca está muy bien pero, ¿cómo la integro en mi dieta habitual? ¡No sé qué platos preparar con ella! Pero no temas, porque hemos venido a tu rescate para enseñarte un montón de recetas que puedes empezar a practicar ya mismo desde la comodidad de tu hogar.

Comenzamos con un plato en el que hemos querido aunar lo mejor de las tapas españolas con este nutritivo producto costarricense. Vamos a enseñarte cómo puedes preparar unas deliciosas yucas bravas, ¿te atreves?

APARTE DE LA YUCA, PARA PREPARAR LA Salsa BRAVA NECESITARÁS LOS SIGUIENTES INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 tomates pera picados
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1/8 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1-1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimentón de la vera picante

¿Ya lo tienes todo? ¡Pues manos a la obra!



1. Para empezar, pelamos, desvenamos y lavamos la yuca. Si no tienes claro cómo realizar este paso, tenemos una entrada (que la palabra 'entrada' sea link clicable?) dedicada a este proceso dónde lo explicamos de forma detallada.



2. Una vez tengas la yuca lista y limpia, vamos a cortarla en trozos tipo "bocado". Intenta imitar la forma de las patatas bravas!



3. Ahora vamos a hervir los trocitos de yuca en agua con sal. Por cada litro y medio de agua, añadimos una cucharada de sal.



4. Vamos pinchando con un tenedor hasta comprobar que la yuca está suave, pero firme al tacto. Cuando lo esté, la retiramos del agua y la escurrimos bien.



5. Mientras tu yuca termina de escurrirse, puedes aprovechar para preparar la salsa:

- 5.1. Agregamos la cebolla picada en una sartén con aceite y la sofreímos a fuego medio hasta que se ponga transparente.
- 5.2. Agregamos el ajo y sofreímos unos 30 segundos.
- 5.3. Añadimos el resto de ingredientes y cocinamos a fuego bajo unos 4 minutos.
- 5.4. Finalmente licuamos para conseguir una textura cremosa.

6. A continuación, vamos a freír la yuca en aceite caliente hasta que esté ligeramente dorada, así quedará crujiente por fuera pero tierna por dentro.



7. Cuando veamos que la yuca está frita en el punto que queramos, la retiramos y la colocamos en un plato con papel de cocina para retirar en exceso de aceite. Además, espolvoreamos con sal gorda.



8. Finalmente, emplatamos añadiendo la salsa al gusto, ¡y a disfrutar!



¿QUÉ TAL TE HA QUEDADO? ¿QUÉ MÁS RECETAS CON YUCA TE GUSTARÍA APRENDER? ¡CUÉNTANOSLO EN LOS COMENTARIOS!

Saborea la *felicidad*