

La receta de hoy te va salvar de muchas ocasiones en las que no sabes qué preparar, y es que este plato lo puedes combinar con la salsa que quieras, lo incluso sin salsa! Está muy bueno y gusta a todo el mundo. Así que no se hable más y vamos a preparar nuestros sticks de yuca, ¿se te ocurre con qué salsa irían muy bien?

**Tiene pinta de que sí... ¡Vamos a ello!**



1. Lo primero, por supuesto, es pelar, desvenar y lavar la yuca. Si quieres hacerlo perfecto, te recordamos que siempre puedes repasar todos los pasos del proceso.
2. Cuando tengas la yuca lista en cuatro secciones, lo siguiente será cortarlas en palitos más finos, itanto como a ti te guste! Este paso depende del tamaño de la yuca, así que siéntete libre de cortar los palitos del tamaño que quieras después de desvenarla.
3. Ahora... ¡vamos a cocinarla! Cubrimos la yuca con agua con sal y la cocemos unos 15 minutos aproximadamente. ¡Ojo! Debemos estar pendientes de que los sticks no queden demasiado blandos, porque se nos pueden romper luego.
4. Comprobamos el punto de los sticks con el tenedor, ¡lo ideal es sacarlos cuando estén suaves!
5. Cuando estén listos, debemos escurrirlos bien antes de freírlos.
6. Ponemos a calentar aceite y cuando esté bien caliente, freímos nuestros sticks hasta conseguir un color dorado suave. ¡Estarán crujientes por fuera y suaves por dentro! ¡Toda una delicia!
7. Cuando los tengamos fritos, los colocamos sobre un papel absorbente y espolvoreamos sal al gusto.
8. Y para emplatar... añadimos un toque de pimienta y otro de pimentón dulce o picante. Aunque este paso es opcional, así que finalízalos como prefieras.
9. Puedes comer estos deliciosos sticks tanto solos como acompañados de la salsa que más te guste, nosotros lo hemos combinado con alioli y... ¡están espectaculares! ¡Ya tienes tus sticks de yuca listos para disfrutar!



¡Esperamos que te haya quedado fenomenal! Si quieres atreverte a dar un paso más con esta receta, te recomendamos que veas lo que ha preparado Fabián León, de MasterChef, porque... ¡se te va a hacer la boca agua con su versión más exótica de los Sticks de Yuca!

Recuerda que la Yuca de Costa Rica puedes encontrarla en tu tienda o comercio de confianza y en grandes superficies, así, tanto si vives en una gran ciudad como si no, la puedes encontrar sin problema.

## Saborea la felicidad