

La receta de hoy es insuperable: vamos a preparar unas deliciosas Bolitas de yuca de Costa Rica y queso que no dejarán a nadie indiferente. Así que toma nota y guarda a buen recaudo esta receta, porque esta puede ser la que te lleve al estrellato culinario entre tu familia y amigos.

Observa la ingredientes vamos a necesitar:

- 250 gramos de yuca.
- 65 gramos de queso rallado o desmigado, según el queso (¡puedes utilizar una mezcla de quesos también!). Si utilizas algún tipo de queso azul, te recomendamos reducir la cantidad del queso. En esta receta utilizamos 30 gramos de queso feta y 35 gramos de queso de oveja curado.
- 4 cucharaditas de huevo batido.
- 2 cucharada de maicena.
- ½ cucharadita de perejil seco.
- ½ cucharadita de sal.
- Y para servir nosotros utilizamos salsa de tomate casera, pero esto es completamente opcional.

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. Tu frutero seguro que puede conseguirla.

¿Ya tienes todo? Bien, ¡pues vamos a ello!



1. El primer paso seguro que te lo sabes ya de otras recetas: pelar, desvenar y lavar la yuca. Recuerda que en este mismo blog te enseñamos cómo hacerlo.



2. Lo siguiente que haremos será cocer la yuca aproximadamente unos 15 minutos en agua con sal, asegurándonos siempre de que tenemos agua suficiente para cubrir bien la yuca, por ejemplo poniendo 1,5 litros de agua y 1,5 cucharadas de sal.



3. Verificamos con el tenedor que estén tan suave como para hacer puré.



4. Una vez la tengamos, la ponemos en un bol y haremos un puré utilizando un tenedor o un pasapuré de prensa. Te recomendamos que lo hagas así y no con un robot de cocina debido a la alta cantidad de almidón de la yuca.



5. ¿Ya lo tienes? Genial, ahora lo dejamos que atempere hasta que alcance la temperatura ambiente y, a continuación, agregamos todos los demás ingredientes (el queso rallado, el huevo, la maicena, perejil y la sal) y mezclamos muy bien. ¡Consejo! Si ves que te queda un poco seca la mezcla siempre puedes utilizar un pelín del agua de la cocción de la yuca o, si por el contrario te queda muy aguada, puedes añadir un poquito más de maicena para espesar.



6. Una vez lo tienes todo mezclado... ¡A la nevera! Déjalo ahí al menos una hora para que se enfríe bien y sea más fácil de manipular después.



7. Una vez haya pasado ese tiempo, con ayuda de una cuchara o cucharita, ve cogiendo porciones de masa para preparar las bolitas con tus manos.



8. El siguiente paso es freírlas en abundante aceite caliente hasta que tengan un color dorado. Si necesitas un truco para que se sequen las bolitas antes de freírlas, mételas un ratito de nuevo en la nevera para que estén completamente listas para freír.



9. Al sacarlas, colócalas sobre un papel de absorbente que elimine el exceso de aceite y... ¡listo!



10. Puedes comerlas solas o acompañadas de tu salsa favorita, así que solo te queda... ¡Emplatar y disfrutar!



Con esta receta puedes obtener entre 26 y 34 bolitas dependiendo del tamaño que las prepares. Esta receta conquista todos los estómagos y admite muchas variantes según los tipos de queso que utilices, así que esperamos que te animes a explorar todas las posibilidades. **¡Qué aproveche!**

Saborea la felicidad