

TORTITAS DE YUCA RELLENAS DE QUESO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 12 tortitas



Ingredientes:

- 2 yucas grandes*(también conocida como casabe)
- 3 cucharaditas de sal, dividida
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Queso mozzarella tajado o el queso de tu preferencia

Instrucciones:

1. Pelar y cortar la yuca en pedazos de 4 pulgadas de largo.
2. Agrega los pedazos de yuca a una olla grande, cubrir con agua y agregar 1 cucharada de sal y el ajo en polvo, llevar a ebullición y luego hervir durante 15-20 minutos, hasta que los pedazos de yuca estén suaves.
3. Escurrir la yuca, esperar a que enfríen un poco, luego quitarles el palito duro del centro y colocarlas en el recipiente de la procesadora de comida junto con 2 cucharaditas de sal, la maicena y el aceite de oliva, pulsar hasta tener una masa homogénea, te tomará alrededor de 3 minutos. La masa quedará como chiclosa, no te preocupes esa es su consistencia. **Si no tienes procesadora de comida, revisa las notas para que veas cómo puedes hacerlas sin la procesadora.**
4. Engrasarse las manos esto evitará que se te pegue la masa, luego tomar la masa e ir formando bolas del tamaño de una bola de golf, luego aplanarlas y formar discos de unos 3 o 4 pulgadas.
5. Tomar un pedazo del queso y colocarlo en el centro del disco, luego cerrarlos discos con la misma masa, aplanar un poco con la manos para que no queden tan gruesos, hacer esto con toda la masa.

6. Calienta una sartén antiadherente, añade una cantidad pequeña de aceite y frótela bien por toda la sartén, coloca la tortita y cocinar durante 2 a 3 minutos en el primer lado, voltea con cuidado y cocinar el otro lado.
7. Servir con un poco de ensaladita de tomate, frijolitos molidos o simplemente así como salen, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Puedes conocer la yuca por el nombre de casabe, mandioca o tapioca; la puedes conseguir en tu supermercado o en tiendas de productos latinos y/o asiáticos. Yo aquí en Holanda la compro en el Jumbo.

*Si no tienes procesadora de comida, igual las puedes hacer, solamente triturar la yuca con un tenedor, hasta que quede sin grumos y luego sigues los demás pasos de la receta.

*Si te sobran, las puedes recalentar en una sartén o en el horno y quedarán como recién hechas.