

Creador: Selenia19 **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Esta receta de Brasil no solo está riquísima y es fácil de preparar sino que además debido a la gran cantidad de cosas que hay que hacer, es ideal para preparar en colaboración con toda la familia.

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de Yuca
- 1 kg de Pechuga de pollo
- 1 Cebolla picada
- 6 Tomates
- 2 cucharadas de Mantequilla
- 1 envase pequeño de crema de leche para cocinar
- 200 gr de Queso gouda o mozzarella rallada
- 3 Ajos
- Aceite
- Especias al gusto(oregano, albahaca, perejil, tomillo, etc)
- Sal

Preparación:

Paso 1

Hervir las pechugas de pollo en agua con un poco de sal. Las dejamos reposar y una vez estén frías hacemos tiras con la carne, ni muy finas ni muy grandes.

Paso 2

En primer lugar, pelamos y cortamos la yuca para hervirla en agua con un poco de sal durante 40 minutos aproximadamente.

Paso 3

Cuando la yuca esté más blanca, la chafaremos hasta obtener una especie de puré.

Paso 4

Ponemos a calentar la yuca en una sartén a la que añadiremos un poco de sal y posteriormente sin dejar de remover agregaremos la mantequilla, el agua de la yuca y finalmente la crema de leche. La textura que debe quedar es parecida a un puré de patatas, si la notamos un poco espesa le podemos añadir un poco de agua, caldo de verduras o de pollo.

Paso 5

Una vez hecha la yuca, la dejaremos a un lado y reservaremos para después, y empezaremos a preparar un sofrito. Para ello picamos las cebollas y ajos y los sofreímos en una sartén con aceite.

Paso 6

Cuando estén dorados le añadiremos los tomates triturados y removeremos. Acto seguido, le añadiremos el pollo y agregamos un poco de sal y especias al gusto.

Paso 7

Posteriormente, engrasaremos un molde y dispondremos una capa del puré de yuca, encima el sofrito de pollo y finalmente otra capa de puré de yuca.

Paso 8

Finalmente, se dispone el queso rallado por encima y lo ponemos a gratinar en el horno durante unos minutos.

Paso 9

¡Buen provecho!