

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Lucía Atienza



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Para celíacos

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hacer las empanadillas en el horno en lugar de fritas para que sean más ligeras.

Descripción:

Estas empanadillas pueden hacerse con rellenos salados o dulces.
SALADOS: Atún, espinacas con piñones, puré de calabaza, jamón y queso, carne picada. **DULCES:** Mermelada, crema de castañas, chocolate, crema pastelera, cabello de angel.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Yuca
- Harina de Arroz
- 1 Clara de Huevo
- 1 cucharadita de Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar la yuca y retirar el nervio central.

Paso 2

Partir la yuca en trozos y cocerla en agua.

Paso 3

Ecurrir la yuca y ponerla en un recipiente junto con la clara de huevo. Batir y añadir la harina de arroz hasta formar una pasta espesa y manejable. Sazonar.

Paso 4

Amasar la pasta sobre una superficie enharinada, añadiendo un poco más de harina si la masa se pega en las manos. Hacer una bola con la masa y dejar reposar unos minutos.

Paso 5

Tomar pequeñas porciones de masa, estirarlas y rellenarlas al gusto cerrando bien los bordes.

Paso 6

Freír en aceite bien caliente.