

Yuca frita con salsa picante



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de yuca
- 3 pimientos del piquillo
- 2 dl de salsa de tomate
- Salsa de tabasco
- 1 dl de aceite de oliva
- Nuez moscada
- 1 cucharada de pimentón picante
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar la yuca a lo largo en trozos de 1 cm de grosor. Cocer sin sal. Cuando el agua hierva, añadir 1 ó 2 tazas de agua fría, sal y cocer hasta que esté tierna, unos 20 min. Escurrir y dejar enfriar. Saltear 2 ó 3 pimientos de piquillo picados con su jugo y 1 cucharada de pimentón picante y sal. Remover y dejar hasta que el jugo se reduzca. Añadir salsa de tomate, 1 cucharadita de azúcar, nuez moscada y unas gotas de tabasco. Remover y dejar al fuego 2 min más. Batir. Partir los trozos en barritas quitando la hebra central de la yuca. Freírlas en aceite hasta que se doren. Salar y servir la yuca recién frita con la salsa picante.