

# Yuca frita con salsa picante



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**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.***