



BOLAS DE YUCA CON QUESO

Deliciosos Bolas de yuca con queso

20 porciones porciones / Dificultad baja / 45 minutos

INGREDIENTES

2 libras de yuca cocida con sal y molida.
2 cucharadas de mantequilla.
1 sobre de Caldo Gallinita MAGGI®.
1 taza de Leche Evaporada CARNATION®.
½ cucharada de azúcar.
¾ libra de queso cortado en dados.
3 huevos, batidos.
1 ½ taza de pan molido.

PREPARACIÓN

1. En un bol, junta la yuca hervida molida (o aplastada con un tenedor) con la mantequilla y mezcla bien hasta obtener un puré.
2. Aparte, disuelve el sobre de Gallinita MAGGI® en la Leche Evaporada CARNATION®, previamente calentada, e incorpora al puré junto con el azúcar.
3. Mezcla con energía para homogeneizar todos los ingredientes.
4. Una vez listo, amasa la pasta formando bolas medianas.
5. Rellena el centro de las bolas con un dado de queso y empanízalas pasando primero por el huevo y luego por pan molido.
6. Fríe las bolas en abundante aceite caliente hasta dorarlas. Retira del fuego y colócalas en una servilleta absorbente para retirar el exceso de grasa.
7. Sírvelas calientes.