Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Bastones de yuca crujientes

30min 4 raciones

Ingredientes

- Yuca
- Pimienta negra
- Sal

Elaboración

1. Pelar bien la yuca y cortar en bastones quitando la parte central ya que es muy dura y fibrosa
2. Cocer en agua hirviendo durante 15 minutos
3. Secar bien y eliminar todo el agua posible
4. Agregar pimienta negra y sal
5. Cocinar en airfryer a 200 grados durante 15 minutos removiendo de vez en cuando y listo

RECOMENDACIONES

La clave es que queden blandas y cocinadas por dentro y crujientes por fuera.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei