

Buñuelos de Yuca

Estos buñuelos de yuca son tradicionales durante la semana santa en el estado Falcón y otras regiones del país, lleva ingredientes sencillos pero traen un sabor tan venezolano, que se identifica el tricolor y las estrellas de la bandera en cada bocado, ya que su color dorado bañado en el almíbar del papelón, es un gran placer de la Semana Mayor.

Ingredientes:

1 kilo de yuca, pelada, cocida y desvenada

- . 1 taza de queso blanco duro para freír, cortado en trozos
- . 1 Huevo
- . 1 Cucharada de Harina de Trigo
- . 1 Cucharadita de sal
- . Aceite para freír
- . 2 Tazas de papelón (panela), rayado
- . 4 Clavos de Olor
- . 1/2 taza de agua

Preparación

.Coloca la yuca, el queso, el huevo, la harina y la sal en una procesadora hasta que todo esté bien incorporado y tengas una masa

. Agrega el aceite a fuego medio y deja calentar hasta que alcance una temperatura de 350°F en una olla honda

. Moja tus manos con un poco de aceite y forma bolitas de igual tamaño con la masa de yuca.

. Fríe los buñuelos hasta que estén de color dorado. Retira cuidadosamente y coloca sobre papel absorbente y quita el exceso de aceite.

. Para hacer el melado, coloca todos los ingredientes en una olla pequeña a fuego medio alto y cocina unos 8-10 minutos hasta que el melado tenga un color dorado y hasta que las gotas caigan lentamente de una cuchara de madera. Cuela y reserva.

. Sirve calientes bañados con melado de papelón.

Manuel Arrechdera / CNP: 22.016