

YUCA PARA CONGELAR.

- Comienza cortando la cantidad de yuca que desees en trozos que sean fáciles de manipular.
- La cáscara de la yuca es gruesa y tiene varias capas que hay que eliminar antes de consumir.
- Colocando el cuchillo longitudinalmente sobre el trozo y has un corte a lo largo del trozo.
- Con la hoja del cuchillo ve levantando la cáscara, de esta forma es muy fácil pelarla.
- Lava muy bien la yuca y córtala del tamaño que quieras para la comida.
- Te salen de 6 a 8 pedazos por trozo.
- Guárdala en una bolsa plástica y congélala inmediatamente.
- Se mantiene en perfecto estado de tres a cuatro meses en el congelador.
- Para cocinarla colócala directamente (sin descongelar) en agua hirviendo con sal.
- Cocínala hasta que esta blanda y suave, cuando la pinches con un tenedor.