



Recipes

by Giovany Rojas

Yuca con Mojo

Recipe serves

4



Ingredient	Amount	
Cassava Root	2	
Garlic	2	
Salt		
Lime Juice	1	Lime
Olive oil	10	Tablespoon
Half Onion		

1. The first thing is to peel our yuccas, you already peel them, put them in a pot with enough water to cover them, add salt and let them cook for around 20 minutes if after 20 minutes it is still a bit hard, leave them a few more minutes
2. While the yuccas are cooking, we prepare the mojo, put enough oil or lard to cover the onion, let cook a mixture and add garlic, Lime, salt
3. If you have chicharrones you can add it in the mojo so that it cooks with a better flavor or you can add bacon
4. The yuca is ready, drain the water, put it on a plate and pour the mojo on top of the yuca. And ready to enjoy some delicious Yucas with Mojo





Receta

Por Giovany Rojas

Yuca con Mojo

Receta para

4



Ingrediente	Cantidad	
Yuca	2	
Ajo	2	
Sal		
Jugó de Limon	1	Lime
Aceite o Manteca	10	Tablespoon
Media Cebolla		

1- Lo primero es pelar nuestra yucas, ya peladas las ponemos en una olla con agua suficiente para que las tape, ponemos sal y las dejamos cocinar por al rededor de unos 20 minutos si pasado los 20 minutos aún está un poco dura déjalas unos minutos más

2- Mientras se hablandan las yucas preparamos el mojo ponemos suficiente aceite o manteca de puerco para que tape la cebolla, dejamos cocinar un minuto y ponemos ajo, limon, sal

3- Si tienes chicharrones puedes agregarlo en el mojo para que cocine con mejor sabor o puedes poner bacon

4- Ya lista la yuca escurrimos el agua ponemos en un plato y le echamos el mojo arriba de la yuca. Y Listo a disfrutar unas ricas Yucas con Mojo

