



# Buñuelos de Yuca

## Ingredientes

### Melado:

- Papelón: 1/2 unidad
- Agua: 2 tazas
- Clavos de olor: 12

### Buñuelos:

- Yuca: 3/4 de kilo
- Agua: 6 tazas
- Sal: 1 cucharadita
- Queso blanco duro: 1/3 de taza de duro
- Huevo: 1 unidad
- Aceite: 1 taza

## Preparación

- Se prepara un melado de papelón. Para ello se pone en una olla grande, para que no se derrame al hervir; el papelón en trocitos con las 2 tazas de agua y los clavos. Se lleva a un hervor y se cocina a fuego fuerte unos 18 a 20 minutos o hasta que las gotas caigan lentamente de una cuchara de madera formando una pequeña hebra. Se retira del fuego y se cuela inmediatamente por un colador de alambre para eliminar los clavos e impurezas y se pone aparte.
- Mientras tanto se pela la yuca, se parte en pedazos, se le quita la vena central y otras partes duras. Se lava y en una olla con agua que la cubra, aproximadamente 6 tazas de agua y se pone al fuego. Se lleva a un hervor y se cocina 30 minutos, se le agregan las 3 cucharaditas de sal, y se continúa cocinando hasta ablandar; alrededor de 30 minutos más.
- Se retira la yuca del fuego, se escurre y se pone aparte hasta que enfrie un poco.
- Se muelen juntos y finamente la yuca y el queso con una máquina de moler maíz.
- En un envase se le agrega el huevo y todo se mezcla muy bien hasta que el huevo se incorpore completamente a la masa y se forme una pasta homogénea. Se comprueba la sal y se pone aparte.
- En un caldero pequeño se pone suficiente aceite a calentar de modo que puedan flotar en él los buñuelos.
- Para hacer los buñuelos se toma con la punta de los dedos mojados o con una cuchara un poquito de la mezcla y ayudándose con otra cuchara, se dejan caer en el aceite caliente uno a uno sin darles forma ni alisarlos. Deben quedar de forma irregular; y no se deben freír muchos a la vez.
- Se fríen los buñuelos dándoles vueltas con una cuchara perforada y hasta que estén bien dorados, unos 3 minutos en total.
- Se sacan del caldero escurriéndolos bien y se colocan sobre un colador de alambre forrado interiormente con papel absorbente para eliminarles el exceso de grasa.
- Se colocan los buñuelos en un plato profundo y se bañan con el melado de papelón caliente al momento de servir.