



## Pasteles de Yuca

### Ingredientes:

#### Masa

Mezclar los siguientes ingredientes

2 lbs. De masa de yuca dejarla escurir

3 papas grandes peladas y ralladas

1/2 libra de zanahoria rallada

1 cda de curcuma ( turmeric)

1 cda de recaon triturado

1 cda de cilantro triturado

1/4 cda de oregano

1 pizca de comino

1 pimiento rojo picadito

2 cdas de liquid yeast

2 cdas de tamary

sal a gusto

#### Relleno

Cocinar a fuego mediano estos ingredientes:

1 pimiento rojo picadito

1 cda de paprica

2 papas picadas en cuadritos peq

2 lb de tofu en cuadritos azar en horno agregar herbamare a gusto

1/4 de cebollines picaditos

1/4 taza de leek picadito

Cocinar en un sartén a fuego mediano con 1/4 taza de agua destilada hasta que las papas esten tiernas

### Procedimiento

- Tener listas hojas de guineo pasadas por calor ( para q no se rompan) cortar en pedazos de 6 pulgadas de ancho
- En una hoja aplicar spray de oliva y colocar 1/2 taza de la masa en el centro coloque 2 cdas de el relleno
- Envuelva y amarre
- Cocine a fuego mediano en olla de vapor para que no se pierda el sabor en el agua por 45 minutos
- En microondas 7 minutos con poca agua y tapado
- Puede cocinar en horno en una bandeja con poca agua por 30 minutos o hasta q esten cocidos