

Yuca con Mojo de Ajo y Naranja Agria

Prep: 15m

Cocción: 30m

Σ Total: 45m

6 porciones



Ref. visual: La Cocina De Dianelys

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [7]

- ☐ 2.5 lbs Yuca fresca o congelada de buena calidad (Goya Frozen Yuca)
- ☐ 10 dientes Dientes de ajo majados en mortero
- ☐ 0.5 taza Jugo de naranja agria (Badia Naranja Agria)
- ☐ 0.5 taza Aceite de oliva virgen extra (Goya Extra Virgin)
- ☐ 1 unidad Cebolla blanca en aros finos
- ☐ 8 tazas Agua (para hervir la yuca y el choque térmico)
- ☐ 2 cucharadas + 1 cdta Sal kosher (2 cucharadas para hervir la yuca + 1 cucharadita para el mojo)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Yuca Congelada: Goya Frozen Yuca (Cassava)
Ya viene pelada y se ablanda uniformemente sin hebras duras. • Congelados hispanos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hervir la Yuca

20 min

Hierve los trozos de yuca en abundante agua con sal durante 20 minutos hasta que comiencen a ablandar.
✓ Control: Bordes de la yuca traslúcidos.
- 2

Asustar con Agua Fría

10 min

Vierte 1 taza de agua fría con hielo a la olla. Cocina 10 minutos más hasta que la yuca florezca.
✓ Control: Trozos abiertos tiernos como mantequilla.
- 3

Preparar el Mojo Hirviendo

5 min

Maja el ajo con sal en el mortero. En sartén calienta el aceite con la cebolla, añade el ajo majado 30 segundos y apaga con la naranja agria.
✓ Control: Mojo humeante chisporroteante.
- 4

Bañar y Servir

3 min

Escurre la yuca caliente, retira la hebra central y baña inmediatamente con el mojo hirviendo.
✓ Control: Yuca impregnada de mojo brillante.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 212°F (100°C) HERVOR COMPLETO DE LA YUCA / ≥140°F (60°C) MANTENIMIENTO EN CALIENTE

Seguridad Alimentaria de la Yuca (Mandioca): La yuca cruda contiene glucósidos cianogénicos naturales concentrados en la cáscara marrón y la corteza rosada. Pela siempre ambas capas por completo, retira la hebra fibrosa central y hierve la yuca en abundante agua a 212°F (100°C) durante 25–30 minutos hasta que esté completamente blanda antes de consumir.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

La yuca se abre en flor blanquecina y suave al tacto, impregnada de mojo brillante con aroma a ajo frito.

POR QUÉ FUNCIONA:

El Asustado de la Yuca: Verter un vaso de agua helada cuando la yuca comienza a hervir provoca un choque térmico que hace que los almidones se abran y la yuca florezca tierna.

EVITA ESTE ERROR:

La yuca quedó dura o vidriosa: Aplica el truco del choque térmico con agua fría y hierve 10 minutos más a fuego suave.