Iuca fregida
El Salvador

Verónica Cortez

Ingredients

3 iuques mitjanes
2 litres d'aigua
1 culleradeta de sal
2 alls
¼ de col
1 pastanaga
1 pebrot verd
1 ceba
orenga
oli d'oliva
vinagre
sorells o llardons (al vostre gust)

Preparació

Peleu i talleu la iuca en trossos grossos i cuineu-los en aigua amb sal i alls.

Retireu-los del foc quan estiguin tous. Després, talleu-los en porcions més petites i fregiu-les o deixeu-les sense fregir (al vostre gust).

Talleu finament la col, la pastanaga, la ceba i el pebrot verd. Aboqueu-ho tot a l'aigua bullint i deixeu-ho reposar uns minuts.

Retireu-ne el líquid i afegiu-hi vinagre, sal i orenga. Remeneu-ho tot com si fos una amanida.

Serviu la iuca temperada o calenta acompanyada d'aquesta amanida i de sorells fregits o llardons de porc. També pot acompanyar-se de salsa de tomàquet natural amb o sense picant.