

# Iuca farcida de formatge

El Perú

Elizabeth Arévalo

## Ingredients

1 kg de iuca  
4 cullerades de mantega  
Sal  
200 g de formatge fresc  
Farina  
Oli

## Preparació

Peleu les iuques i poseu-les a bullir.

Quan estiguin toves, feu-ne un puré. Pasteu-lo amb mantega i sal al gust fins que el puré prengui una consistència homogènia, sense grumolls.

Formeu petites croquetes allargades i amagueu-hi un trosset de formatge al centre de cadascuna.

Enfarineu-les i fregiu-les amb oli molt calent.

Serviu-les amb salsa criolla.



## Informacions culturals

La iuca és molt popular a la selva peruana. Aquesta recepta és molt fàcil.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpl.cat](mailto:esparreguera@cpl.cat) – Web: <http://www.cpl.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera) Facebook: <http://goo.gl/52qfZI>  
[www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller) <https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpl.cat/receptaris> <http://blogs.cpl.cat/esparreguera>