

Yuca en Escabeche

5 libras de yuca
8 a 10 dientes de ajo
2 cucharaditas de sal
1 cebolla mediana, cortada en rodajas finas
2 cucharadas de vinagre blanco
1 taza de aceite vegetal

Pele la yuca y la echas en agua salada durante unos 10 minutos. Pon una olla grande de agua salada a hervir a fuego alto. Agregue la yuca y dejar hervir hasta que esté blanda en el centro, como 30 minutos. Las escurres y la echas en un bowl.

Mientras tanto, utilizando un pilón y mortero o un procesador de alimentos, muelas el ajo y sal hasta formar una pasta. Lo echas en un envase mediano y le agregas la cebolla, el vinagre y el aceite y mezclar bien.. lugo lo echas sobre la yuca cocida.

Deje todo reposar para darle tiempo a la yuca absorber los sabores, a temperatura de ambiente durante 1 hora aproximadamente. Luego revuelves la mezcla, teniendo cuidado de no dejar que la yuca se desborone. Lo puedes servir a temperatura ambiente, o cubra y refrigere hasta que esté listo para servir.

Rinde de 10 to 12 porciones