Pasteles de Yuca

4 tazas de yuca rallada
4 cucharada de manteca de achiote
¼ taza de leche
1 cucharadita de sal
1 lb masa de cerdo
1 cucharadita de sal
½ taza de sofrito
2 onzas de salsa de tomate
1 sobre de sazón con achiote
¼ taza de alcaparrado
¼ taza manteca de achiote
hojas de guineo
papel de cocinar pasteles

Ralle la yuca y exprima para sacarle un poco del almidón. Añades la manteca, leche y sal, mezclándola para formar una masa suave. Corta la carne en pedazos pequeños.
En un caldero, cocinas , a fuego lento, la carne, sofrito, sazón, alcaparrado y salsa de tomate hasta que estén cocidos.

Corta las hojas de guineo en pedazos de 10×10 y amortigüe sobre fuego bajo. Moja el centro de la hoja con un poco de aceite de achiote.. y en el centro pones de 4 a 5 cucharadas de masa. En el centro de la masa pones 2 cucharadas de carne. Ahora doblas la hoja con cuidado, cubriendo la carne de masa, para formar un rectángulo. Lo colcas sobre un pedazo de papel para pasteles y lo amarras con hilo de cocinar. Repita el procedimiento hasta que se halla usado toda la masa

En una olla grande hechas 5 litros de agua de sal, entonces hechas como 12 pasteles en el agua hirviendo, y cocinas como 45 minutos. Quítalos del agua enseguida que estén cocinados y sírvalos calientes.