

Majado de Viandas



1/2 libra de ñame
1/2 libra de yautía o malanga
1/2 libra de batata
1 plátano verde
3 dientes de ajo, machacados
2 cucharadas mantequilla
1 cucharada cilantro, picado
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1/2 cucharadita de sal

Mondas los vegetales y los cortas en pedazos como de dos pulgadas.

Echas los vegetales en una olla mediana y cubres con caldo de pollo o agua. Le agregas sal y sobre fuego medio-alto, lo llevas a hervir y cocinas hasta que los vegetales estén blandos.

Eche los vegetales, sin el agua, en un processador grande (lo puede majar a mano también) con el resto de los ingredientes.. y lo pulsas 6 o 7 veces, para mezclar.. no tiene que quedar completamente suave.

Lo sirves caliente para acompañar bacaláo guisado.. cualquier carne o pescado.