

Yuca en salsa verde con almejas y guisantitos

Hoy vamos a usar un producto poco conocido para nosotros, pero muy utilizado en otros países.

La yuca es un tubérculo que tiene los mismos usos que la patata: frita, cocida, en salsa, en puré...tiene un sabor finísimo y ahora la podemos encontrar en cualquier supermercado. Hoy la vamos a usar en una receta clásica, con salsa verde, guisantes de primavera y almejas.

¿Qué?

- 1 yuca
- 200grs de guisantes frescos
- 400grs de almejas
- 1 vasitos de vino blanco
- 2 cebolletas
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Caldo o agua

¿Cómo?

Pelamos la yuca con ayuda de un pelador, la cortamos en rodajas de 1 cm de espesor. Picamos finamente las cebolletas y las rehogamos en una cazuela ancha y baja, con un chorro de oliva.

Cuando estén transparentes añadiremos la yuca, removiendo para que no se pegue en el fondo.

Añadimos vino blanco y dejamos evaporar el alcohol. Cubrimos con el caldo y coceremos a fuego suave. Cuando veamos que la yuca está blandita, añadimos los guisantes y las almejas. Para que queden jugosas su cocción debe ser breve. En cuanto se abran retiramos la cazuela del fuego. Espolvoreamos perejil y listo!