



ingredientes

- ▶ 400 gr de Ternera Gallega picada
- ▶ 1 yuca grande (lo más ancha posible)
- ▶ 1 diente de ajo
- ▶ 1 cucharada perejil picado
- ▶ 100 gr de ajos tiernos (frescos o en bote)
- ▶ sal, pimienta negra recién molida y orégano
- ▶ 1 clara de huevo
- ▶ unas hojitas de berro
- ▶ sal maldon

elaboración

En un bol mezclar la carne con los condimentos y los ajos tiernos picados pequeños.

Pelar la yuca y hacer láminas finas rectangulares con la ayuda de una mandolina.

Disponer en medio de cada loncha una cucharada de relleno de carne. Pintar los bordes con clara de huevo y doblar las lonchas sobre si mismas presionando con los dedos para que se peguen.

Freír en abundante aceite de oliva hasta que queden doradas y escurrir sobre papel absorbente.

presentación

Servir a modo de aperitivo acompañadas de unas hojas frescas y sal maldon o gruesa.



tiempo aproximado: 30 minutos