

SONSO DE YUCA

El sonso de yuca (o sonzo de yuca) es un plato tradicional boliviano especialmente de la región oriental de mi país Beni, Pando y Santa Cruz las regiones donde la yuca se cultiva en grandes cantidades. Por lo general, se sirve con una taza de café por la tarde o la noche. El sonso de yuca es una mezcla de puré de yuca y queso local que se puede preparar de 3 formas diferentes. Puede ser frito, horneado o asado. Habitualmente, la masa se asa a la parrilla en un gran pincho de bambú sobre carbón vegetal que le aporta un sabor ahumado muy característico de este tentempié callejero

Ingredientes del sonso de yuca

- 1kg de yuca
- 1kg de queso (mejor si ya está rallado, no usar quesillo)
- 1 cuchara de aceite (o equivalente en mantequilla)
- 1 tasa de leche para la mezcla (cuando la yuca se tenga que amasar)
- Sal a gusto (el queso ya le pondra su sabor)
- 1 o 2 Huevos (dependiendo de cuanto va necesitar al momento de amasar)

Preparación

Poner a cocer la yuca en agua con una un poco de sal, mientras rallamos el queso (si no lo esta), para tenerlo listo. Una vez cocida la yuca, quitar los tallos y raices del mediodo la yuca y empezamos a hacer pure para mezclar con el queso rallado, al mismo momento agregar aceite para que no se pegue a la mano. Añadir la pizca de sal a gusto y seguir mezclando todo si quiere agregarlo leche y huevo ya es opcional, Coger el puré o masa y hacer esferas del tamaño de un puño aproximadamente

1. Se cogen las bolas de masa de yuca preparada, insertar en palos de madera hasta que quede como bastoncillos dejando de un lado el bastoncillo descubierto.
2. Colocar en la parrilla para que empiece a calentarse y pre quemar o dorarse el contorno de la masa de yuca de los palillos.
3. Una vez dorados llevarlo a un recipiente para que enfrién aunque a muchos les gusta servirse caliente y a otros tibios .

