

## **Carimañolas de queso**

**Por Rocío Cueto González\***

(6 - 7 personas)

### Ingredientes

- ½ botella de aceite de 1.000 cm<sup>3</sup>
- ½ libra de queso costeño (Más de ½ libra de queso no es recomendable, pues no se puede rellenar mucho porque se revientan las carimañolas)
- 2 libras de yuca o mandioca
- Suero costeño

### Preparación

Cocinar la yuca en agua con sal al gusto. Comprobar que esté bien blanda, no cruda, y bajarla del fuego. El tiempo de cocción depende de la harinosidad de yuca. Se muele la yuca en un molino. A la masa resultante se le agrega un poquito de aceite, pues este permite maniobrarla con facilidad. Se amasa la yuca molida. Se elabora una “bolita” o “pelotita” de masa, y se le rellena con la cantidad de queso costeño que se requiera. Se calienta el aceite previamente, comprobando que está suficientemente caliente agregando un “pedacito” o “trocillo” de masa. Una vez se ha comprobado que el aceite está lo suficientemente caliente, se echan al recipiente en el que se van a fritar, de acuerdo con el número de carimañolas que se puedan agregar. Cuando las carimañolas estén “doradas” por ambos lados, se sacan del recipiente y se escurren con servilletas.

Se recomienda servir las carimañolas con suero costeño, para un mejor disfrute.

## **La yuca, patrimonio del Caribe**

Yuca, nombre común que reciben las plantas del género *Yucca*, pertenecientes a la familia de las Liliáceas. Sin embargo, en algunos lugares de América del Sur se denomina con este nombre a la mandioca, planta del género *Manihot* que pertenece a otra familia distinta, las Euforbiáceas.

La mandioca es el nombre común de varias plantas afines de las regiones tropicales de América, de las cuales se obtiene la tapioca. La planta recibe otros nombres: casava en las Antillas y yuca en otros lugares de América del Sur. Es un arbusto muy ramificado, de hasta 2,5 m de altura, con flores de color amarillo verdoso. La raíz alcanza hasta 8 cm de diámetro y 90 cm de longitud.

Hay dos variedades de mandioca con valor económico: la amarga o tóxica, y la dulce o no tóxica. De ambas se extrae la tapioca, un alimento feculento muy nutritivo, cuyo compuesto venenoso es volátil y se elimina mediante el calor. En América del Sur se elabora a partir del jugo de la planta una bebida con un alto grado de alcohol. De la raíz pulverizada se obtiene una harina, llamada farinha en Brasil, con la que se preparan unas tortillas delgadas conocidas como pan de mandioca. Del almidón se extrae un producto llamado arruruz de Brasil. En Florida, se cultiva la mandioca dulce, cuyas raíces se usan como alimento, como forraje para el ganado y para fabricar almidones y glucosa.

Clasificación científica: la mandioca pertenece a la familia de las Euforbiáceas (Euphorbiaceae). La variedad amarga es la especie *Manihot esculenta*, y la variedad dulce, *Manihot dulcis*, conocida en México y Colombia como yuca dulce.

---

\* Abogada de la Universidad del Atlántico. En la actualidad no ejerce su profesión, y se dedica a las labores del hogar. Estudiosa de la cocina del Caribe, más que sólo leer, experimenta con las delicias gastronómicas del Caribe, en la cocina misma.