



¿NO SE HABLA CON LA BOCA LLENA?

YUCA FRITA (en poco aceite)

ETIQUETA - ¿sí o no?

comer con las manos

hablar con la boca llena

los codos sobre la mesa

inclinarse sobre el plato

chuparse los dedos

soplar los alimentos

La **yuca** es originaria de También se ha introducido con gran éxito en zonas de con similares condiciones climáticas. La evidencia más antigua del cultivo de la yuca proviene de datos arqueológicos que indican que se usa desde hace años y que fue uno de los primeros cultivos domesticados. La yuca es un alimento sagrado para las culturas indígenas que se encuentran ubicadas en la Amazonía colombiana.

Hervida o frita, la yuca, se sirve como acompañamiento de.....

La raíz de la mandioca es cilíndrica y oblonga, y puede alcanzar hasta un de largo y 10 cm de diámetro. La cáscara es, leñosa e incomedible. La pulpa es antes de la cocción, con fibras rígidas longitudinales.

RELACIONA

- | | |
|-----------|--------------------|
| 1. cortar | <i>cocinar</i> |
| 2. pelar | <i>limpiar</i> |
| 3. hervir | <i>picar</i> |
| 4. lavar | <i>descascarar</i> |



Pon en orden la receta. ¡Atención!, hay 3 pasos que no tienen nada que ver.

- PICAR EN PORCIONES PEQUEÑAS
- AGREGAR PAN RALLADO
- HERVIR LOS TROZOS
- PONER LA MANTEQUILLA
- DEJAR SECAR LOS TROZOS
- PONER LA SAL

- PASAR POR ACEITE CALIENTE
- PICAR LOS TROZOS DE YUCA
- LAVAR LOS TROZOS
- APLASTAR CON UN TENEDOR
- PELAR LOS TROZOS DE YUCA