

## Chef Catalina Vélez

### Carimañolas de Carne

#### Ingredientes

**1 Lb**  
De Carne De Cerdo Cortada En Cubos  
Muy Pequeños O Molida

**1 Cebolla**  
Roja Finamente Picada

**2 Dientes**  
De Ajo Machacados

**3 Ajíes**  
Dulces Finamente Picados

**1 Cucharada**  
De Vinagre De Manzana

**1 Cucharadita**  
De Sal

**1 Pizca**  
De Comino

**2 Cucharadas**  
De Aceite De Oliva

**2 Lb**  
De Yuca Pelada, Desvenada Y Cortada  
En Trozos

**1 Diente**  
De Ajo Machacado (opcional)

**1 Lb**  
De Relleno De Carne

**Aceite**  
Para Freír



Una carimañola es la base perfecta para rellenarla o acompañarla con el Sabor Local, ese sabor que cada uno nos podemos inventar. Acá te hacemos una sugerencia. Para el relleno, adoba la carne con el vinagre, el comino y la sal. En una sartén a fuego alto, calienta el aceite y sofríe la cebolla hasta que se dore ligeramente, adiciona el ajo y el ají dulce, cocina hasta que se ablanden, incorpora la carne y mezclando constantemente cocina hasta que quede jugosa. Enfría y Reserva Aparte, cocina la yuca en una olla con abundante agua y sal, hasta que comience a ablandar. (es muy importante no pasar de este punto) Retírala del fuego, escúrrela y reposa hasta que se enfríe un poco. Muélela mientras este caliente, junto con un diente de ajo hasta obtener una masa suave y maleable. Amasa y arma las carimañolas, formando un óvalo con la masa. Con el dedo índice abre un orificio en el centro, rellénalo con carne y cierra. Fríelas en abundante aceite caliente hasta que tomen un color dorado. Imagínate todos los rellenos que puedes crear para hacer carimañolas, además los ajíes, las salsas, suero costeño, quesos, las puedes hacer con rellenos dulces y darles otra finalidad, en fin. Crea tus propias carimañolas y cuéntanos cuál es tu Sabor Local.