

**Nombre común:** Yautía

**Nombre científico:** *Xanthosoma sagittifolium*

**Familia:** *Araceae*



La yautía pertenece a la familia de las Aráceas. Se extendió por las Antillas y Mesoamérica, llevada por indígenas migrantes agroceramistas. Cuando llegaron los europeos al Caribe su cultivo y consumo era conocido desde el sur de México hasta Bolivia. Hacia el 2019 se producían en Puerto Rico alrededor de 1.53 millones de libras de yautía. Los municipios de Camuy y Comerío eran los de mayor producción. Hoy en día, el 21.89% del consumo total de tubérculos corresponde a la ancestral yautía taína. La yautía se prepara de formas diversas: como ingrediente para el clásico sancocho, en cremas y si le añades gandules; en tortitas y buñuelos, en pastelón, hervida como guarnición de la serenata de bacalao; en majados combinada con otros tubérculos y en una ensalada tibia aliñada con mojito de aceite de oliva, ajo, cilantrillo y ají dulce o picante.

## ¿Qué hacer con la Yautía?

Ingrediente	Cantidad
Yautías	3
Cebollas	1
Caldo de pollo	4 tazas
Dientes de ajo	3
Aceite de oliva	1 cucharadita
Crema Heavy Cream	1 taza
Cilandro	1 pizca

### Proceso:

- Lava, pela y corta en pedazos pequeños las yautías.
- En una olla, sofríe la cebolla y el ajo en aceite de oliva.
- Luego, añade las yautías y las cuatro tazas de caldo de pollo.
- Déjalas hervir a fuego mediano alto hasta que las yautías estén blandas.
- Retíralas del fuego y viértelas en un procesador de alimentos o licuadora.
- Licúa hasta que se torne un puré suave y cremoso, coloca la yautía nuevamente en la olla a fuego bajo.
- Añade el "heavy cream" y déjala cocinar por 5 minutos.
- Sírvela caliente, con un poco de nuez moscada rallada o cilantro picadito por encima.