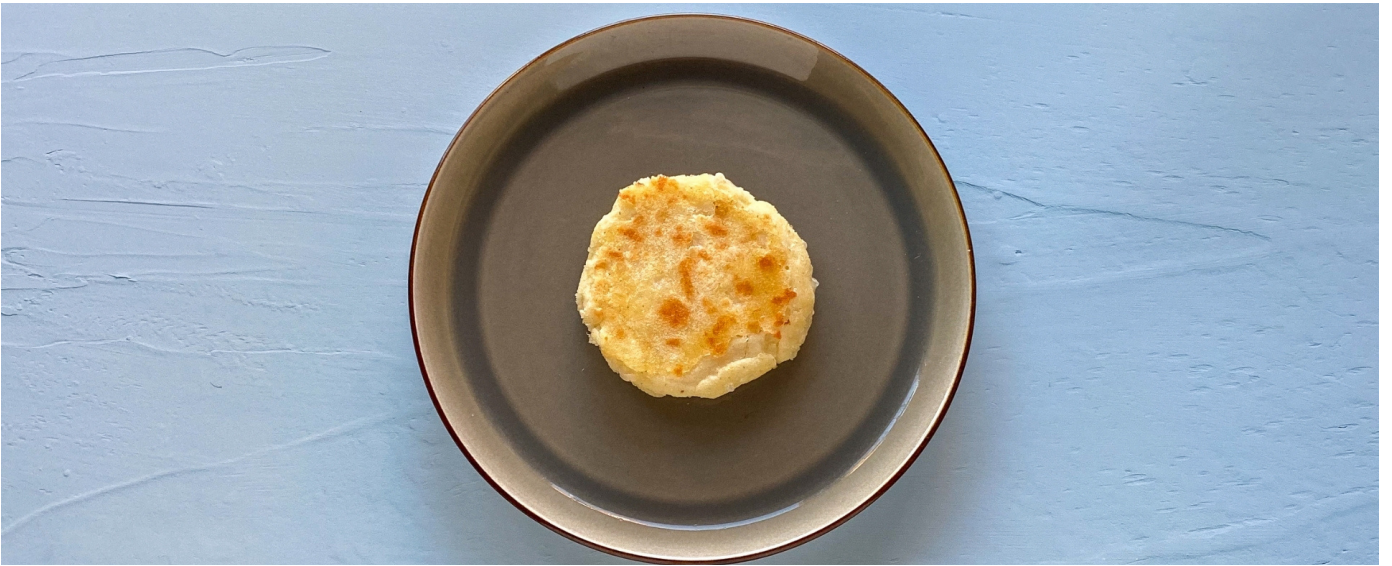


ARFEPAS COLOMBIANAS



Preparación

Mezclar la harina para arepas, el queso, la sal y la mantequilla.

Añadir el agua poco a poco para que la harina la absorba. Hasta conseguir una masa compacta y manejable. Formar una bola y reposar 5 minutos. Dividimos la masa en 4 y armamos las arepas.

Untamos una sartén con mantequilla para que no se peguen. Y las cocinamos a temperatura baja-media hasta que estén hechas.

Tal y como os he comentado en el inicio, disfrutar las arepas colombianas recién hechas con el relleno que más os guste. Receta fácil y deliciosa que no puede faltar en nuestros recetarios.

INGREDIENTES

1 taza de harina precocida de maíz
1/2 taza de queso mozzarella rallado
Sal al gusto
Una cucharadita de mantequilla
1/2 taza de agua tibia