

COSAS QUE DEBE TENER EN CUENTA

Si va a rellenar las arepas, córtelas por la mitad mientras están calientes y añada el relleno entre las 2 rebanadas. Las sugerencias para el relleno incluyen cebollas rojas, cilantro, frijoles negros y chiles jalapeños.

INGREDIENTES:

- 1 ½ tazas de agua caliente
- 1 cucharada de mantequilla sin sal o aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal (opcional)
- 2 tazas de harina de maíz cocida
- ½ taza de queso cotija
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva (para freír)



Arepas Colombianas

Instrucciones

1. Añadir la mantequilla o el aceite de oliva al agua caliente, junto con la sal, si se desea. Revuelva hasta que la mantequilla se haya derretido, o hasta que el aceite de oliva y el agua estén bien combinados. Reservar.
2. En un tazón grande, mezcle los ingredientes secos: harina de maíz, queso cotija y queso mozzarella.
3. Añadir la mezcla de agua a los ingredientes secos. Remover hasta formar una masa. Seguir removiendo hasta que la masa no se pegue en las manos. Tapar y dejar reposar durante cinco minutos.
4. Tome un trozo de masa del tamaño de una pelota de tenis y forme una bola con las manos. A continuación, aplánela hasta que tenga un grosor de unos 400 mm, asegurándose de que los bordes no se agrieten. Este trozo de masa formará tu arepa. Repite la operación, creando más arepas hasta que hayas utilizado el resto de la masa.
5. Calienta el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Añade las arepas a la sartén. Fríelas, dándoles la vuelta de vez en cuando, hasta que estén doradas por cada lado.
6. Retirar las arepas de la sartén y servir. Se pueden comer solas o rellenas con judías, hierbas y verduras.