

Arepas de Garbanzo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Carne deshebrada estofada: 300 Gramos

Garbanzos cocidos: 300 Gramos

Manteca: c/n

Queso en fetas: c/n

Sal: c/n

Cilantro: c/n

Harina de Maíz: 100 Gramos

Manteca fundida: 40 Gramos

Queso cremoso fresco: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Procesar garbanzos, queso, *manteca*, sal y *harina* de maíz hasta formar una masa densa.
- Hacer una bolita de 50 gramos aproximadamente y presionar con arepera con papel separador apenas enmantecado.
- Cocinar en *plancha* a fuego medio sin mover.
- Dar vuelta una vez doradas, *dorar* el otro lado y mientras agregar 1 nuez de *manteca* sobre cada *arepa* y queso feteado hasta fundir.
- Servir una porción de carne deshebrada estofada sobre cada *arepa* con queso.
- Terminar con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arepas-de-garbanzo>