

Arepas de Ñame Dulce

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Arepas

Ñame: 1 Unidad

Mantequilla: c/n

Panela rallada: 3 cdas

Sal: c/n

Anís: 1 cda

Cebolla Larga: 1 Unidad

Queso campesino: c/n

Yuca: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar con las manos ñame, *yuca*, semillas de anís, *panela* rallada y *cebolla* larga picada.
- *Condimentar* con sal y dar forma a las arepitas con las manos.
- Dorarlas por ambos lados en sartén con *mantequilla*.
- Servir con queso campesino por encima

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