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 nañe, *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