

Arepas de Queso



Ingredientes

Masa

Leche: 300 cc

Harina de trigo: 150 grs

Queso campesino: 225 grs

Harina de Maíz: 315 grs

Mantequilla: 80 grs

Sal: c/n

Relleno

Azúcar: 100 grs

Queso campesino: 600 grs

Harina de trigo: 50 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol mezclar *harina* de maíz, *harina* de trigo, queso desmenuzado, *mantequilla* pomada y leche
- Amasar con las manos hasta unir los ingredientes y obtener un bollo suave
- Reservar

Relleno

- Moler el queso con el molino y mezclar con *harina*, azúcar y unir con las manos
- Reservar.

Armado

- Tomar pequeños bollos de masa aplastar hasta obtener una masa circular de 5 cm de diámetro, colocar una bolita de relleno en el centro y tapar con otro círculo de masa.
- Cerrar bien los bordes y dar forma con las manos hasta tener una *arepa* compacta de 3 cm de alto aproximadamente.
- Cocinar a fuego suave en sartén con *mantequilla* por ambos lados hasta *dorar*.
- Llevar a horno hasta terminar la cocción de la masa y el relleno (10 minutos aproximadamente)

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