Arepitas Dulces



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jalea de guayaba

Clavos De Olor: 4 Unidades
Laurel: 3 Hojas
Azucar: 1/3 Taza
Sal: 1 cdita.
Vino Blanco: 1 1/2 Tazas
Pulpa de guayabas: 200 g

Masa

Anís estrellado: 2 Flores
Harina de Maíz: 250 g
Melasa de caña: 1 cda.
Papelón (Azúcar de caña): 3 cdas.
Sal: 1 cdita.
Agua: 750 cc
Semillas de anís dulce: 1 cda.

Mousse de queso telita

Queso telita o (Muzzarella de búfala): 500 g
Manzana verde: 1 Unidad
Crema de leche: 1/2 Taza

Polvo de naranja

Cascara de naranja: 3 Unidad

Varios

Melasa de caña: 1 cda.
Agua: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Ralle el *papelón* o azúcar de caña.
- En una olla prepare una infusión con el agua, anís estrellado y el azúcar
- Retire el anís estrellado y agregue el *papelón* o azúcar de caña rallado, la melasa de caña
- En un bowl, coloque la infusión, deje enfriar y agregue la *harina* de maíz, las semillas de anís dulce, sal y añada la cantidad necesaria de agua para lograr una masa suave y flexible
- Forme una bola y coloque entre dos laminas de papel film
- Aplane con la ayuda de un rodillo formando un manto de 1/ 2 cm de espesor
- Con la ayuda de un corta pastas, corte 12 discos de 8 cm de diámetro aproximadamente
- En una olla con abundante aceite, fría las arepitas hasta que estén crujientes y doradas
- Retire sobre papel absorbente
- Reserve en caliente.

Mousse de queso telita

- Corte la *manzana* verde en cubos pequeños y coloque en agua con *jugo* de *limón*.
- En un procesador coloque el queso y procese hasta obtener un puré fino.
- Agregue la *crema* de leche y procese un minuto más
- Coloque en un bowl y agregue la *manzana*
- Mezcle bien y reserve en la heladera

Jalea de guayaba

- En una olla coloque la pulpa de *guayaba*, el vino blanco, el azúcar, las hojas de *laurel*, el clavo de olor molido y la sal
- Cocine a fuego bajo hasta que haya reducido el líquido por completo (debe estar bien espesa)
- Retire las hojas de *laurel* y los clavos

Polvo de naranja

- Corte la piel de la *naranja* y coloque en una bandeja para horno, Lleve al horno a 100° para secar
- Deje enfriar y procese en la licuadora hasta obtener un polvo fino
- Pase por un colador de malla fina

Presentación

- Diluya la melasa con un poco de agua.
- En un plato coloque 3 quenelle de *mousse* de queso telita, encima coloque las arepas
- Dibuje una línea a lo largo del plato con la jalea de *guayaba* a lo largo del plato
- Espolvoree con el polvo de *naranja* y rocíe con melasa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arepitas-dulces