Desayuno Colombiano de arepas antioqueñas, chorizos y almohábanas

Ingredientes

Para las Almohábanas

Harina de Maíz: 150 g
Harina de trigo: 150 grs.
Sal: Una pizca
Polvo para hornear: 1 cdita.
Queso cuajado: 300 grs.
Huevos: 3 Unidades
Leche en polvo: 1/4 Taza
Mantequilla: Cantidad necesaria
Leche: 1 Taza
Mantequilla: 225 grs.

Para las Arepas

Leche: Cantidad necesaria
Harina de Maíz: Cantidad necesaria
Maíz blanco: 250 g
Sal: Cantidad necesaria
Mantequilla: Cantidad necesaria

Para los Chorizos antioqueños

Cebolla Larga: 150 g
Carne de cerdo: 500 g
Grasa de Cerdo: 150 grs.
Sal de ajo: A gusto
Hilo: Cantidad necesaria
Paprika: 1 cdita.
Tripa hidratada: Cantidad necesaria
Pimiento rojo: 1 Unidad
Color de achiote: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 Manojo pequeño
Carne de cerdo molida: 350 g
Cilantro: 1 Manojo pequeño
Comino: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para las Almohábanas

- Batir 3 huevos, 1 taza de leche, 225 gramos de *mantequilla* y 300 gramos de queso cuajado hasta integrar.
- Mezclar en un bowl 150 g de *harina* de trigo y 150 g de maíz
- Agregar un cuarto de taza de leche en polvo, 1 cucharadita de polvo de hornear y una pizca de sal.
- Agregar de a poco los elementos secos y batir durante 20 minutos.
- Enmantequillar una placa y disponer bollitos de 5 cm de diámetro.
- Hornear a 180 grados por 20 minutos.

Para las Arepas

- Mezclar en un bowl maíz blanco previamente hidratado, *cocido* y molido con *mantequilla* pomada, leche y sal.
- Agregar de a poco *harina* de maíz hasta lograr una masa firme y húmeda.
- Moldear las arepas en forma de bollito, zeppelín o papel.
- Cocinar en una grilla a fuego fuerte hasta que estén doradas.

Para los Chorizos antioqueños

- Unir en un bowl carne de *cerdo* en cubitos, carne de *cerdo* molida y grasa de *cerdo*.
- Agregar a la mezcla *ajo*, *cilantro* y *perejil* picado
- *Sazonar*.
- Incorporar *comino*, *color achiote*, *páprika*, sal de *ajo*, *pimiento* rojo en *brunoise* y *cebolla* larga picada.
- Mezclar todo muy bien hasta obtener una pasta homogénea.
- Llevar a la embutidora, disponer la tripa hidratada en el pico y armar los chorizos.
- Asegurar las uniones con hilo y cocinar en una *plancha* previamente calentada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/desayuno-colombiano-de-arepas-antioquenas-chorizos-y-almohabanas