

Mbeju



Ingredientes

Agua: c/n

Manteca: 200 g

Queso criollo: 400 g

Fécula De Mandioca: 4 Taza

Sal y Pimienta: a gusto

Acompañar

Aceite De Oliva: 1 Chorrito

Cebolla Morada: ½ unidad

Salsa Tabasco: 3 Gotas

Maíz Cancha : c/n

Sal y Pimienta: a gusto

Cilantro Fresco : c/n

Jugo de Limón: c/n

Palta: 1 unidad

Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Trabajar Sobre la mesada con las manos queso criollo rallado grueso, cubos de *manteca* pomada y fécula de *mandioca*. comenzar a unir sin amasar hasta formar un arenado.
- Agregar agua de a poco hasta formar una masa maleable.
- Sin nada de materia grasa agregar la masa estirada de forma circular y del diámetro de la sartén y cocinar a fuego moderado hasta *dorar* de manera pareja.
- Dar vuelta y seguir cocinando (7 minutos de cada lado aprox).

ARMADO

- Servir el mbeyu y terminar con una ensalada de *palta* en cubos, tomates picados, *cebolla* morada en juliana, tabasco, sal, aceite de oliva, *jugo* de *limòn* y *cilantro* picado.