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 fècula 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mbeju