Mbeyú



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Queso Fresco: 250 g
Harina de mandioca: 500 g
Grasa: 3 cdas.
Agua: 300 cc

Preparación de la Receta

- Caliente el agua y disuelva la sal.
- Corte el queso en cubos pequeños.
- En una sartén derrita grasa.
- En un bowl disponga la *harina* de *mandioca*, en el centro incorpore la grasa, la salmuera y el queso.
- Tome la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes y formar una consistencia chirle
- Unte una sartén con grasa, vierta la preparación anterior y tape.
- Cocine en el horno precalentado a 180º durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Desmolde sobre una fuente.

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