

Arepas Rellenas de Queso

Arepas son sin duda uno de mis platos favoritos de la comida colombiana y estas Arepas Rellenas de Queso son absolutamente deliciosas. ¡Buen provecho! :)

Ingredientes (6 Arepas):

- 2 tazas de harina de maíz precocida (Masarepa)
- 2 tazas de agua caliente ¼ de cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- 12 rebanadas de queso mozzarella

Preparación

1. En un tazón mediano mezcle la Masarepa, el agua, la sal y la mantequilla. Amasar con las manos durante unos 3 minutos humedeciendo las manos con agua mientras va amasando.
2. Formar 6 pequeñas bolas con la masa. Coloque cada bola entre 2 bolsas de plástico o papel de pergamino y con una cubierta olla aplane hasta aproximadamente 1/3 de pulgada. Las arepas deben ser cerca de 5 «de diámetro.
3. Añadirle mantequilla en una sartén antiadherente a fuego medio. Coloque las arepas en la sartén y cocine durante aproximadamente 3 minutos de cada lado, hasta que se forma una costra o hasta que estén dorados.
4. Abrir las arepas con un cuchillo y rellenarlas con 2 rebanadas de queso mozzarella.
5. Coloque las arepas rellenas de nuevo en la sartén a fuego medio-alto y cocínelas durante 2 minutos por cada lado o hasta que el queso se derrita y sirva inmediatamente.

Dinho, Erica. "Arepas rellenas de queso" *MyColombianRecipes.com*. 2019. Retrieved from <https://www.mycolombianrecipes.com/es/arepas-rellenas-de-queso>.