



Arepa Boyacense

Las arepas son una parte muy importante de la cocina colombiana, como las tortillas son para la cocina mexicana. En algunas partes de Colombia, como en el departamento de Antioquia donde nací y crecí, servimos las arepas con casi todas las comidas. Yo las puedo comer mañana, tarde y noche con una gran variedad de ingredientes.

Hay muchas variaciones de arepas, formas y tamaños en todo el país, dependiendo de la región.

Esta **Arepa Boyacense** es típica del departamento de Boyacá, ubicado en la región andina del país, y se hace con harina de maíz precocida, harina, azúcar y queso fresco. Me encanta la combinación de la dulzura del azúcar con el queso salado. Esta **Arepa Boyacense** es absolutamente deliciosa.

Buen provecho!

Ingredientes

(6 arepas)

- 2 tazas de harina de maíz amarilla pre cocida (masarepa)
- 5 cucharadas de harina de trigo
- 1 + 1/2 tazas de agua caliente
- 1/2 taza de leche
- 1/4 cucharadita de sal

- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla suave, un poco más para cocinar
- 2 tazas de queso fresco o quesito colombiano

Preparación

1. En un tazón mediano mezcle la masarepa, la harina, el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla. Amasar con las manos durante unos 3 minutos mojándose las manos con agua mientras trabaja.
2. Forme 12 bolitas con la masa. Coloca cada bola entre 2 bolsas de plástico o papel de pergamino, y con una tapa plana, aplanar a aproximadamente.
3. Colocar el queso en el centro de la mitad de uno los círculos de masa y luego poner otro círculo encima para cubrir. Con los dedos, sellar los bordes alrededor del queso, lo que evitará que el queso se derrame.
4. Añadir la mantequilla a un sartén antiadherente a fuego medio. Coloque las arepas en la sartén y cocine durante aproximadamente 3 minutos en cada lado, hasta hasta que estén doradas. Servir inmediatamente.
5. Add the butter to a nonstick pan over medium heat. Place the arepas in the pan and cook about 3 minutes on each side, until a crust forms or until they are golden brown. Serve immediately.

El artículo fue impreso de MyColombianRecipes.com