



Photo by Freepik.com

Arepa con queso Boyacense



Zutaten

220 g vorgekochtes
gelbes Maismehl
(Masarepa)
5 EL Mehl
360 ml heißes Wasser
120 ml Milch
1 Prise Salz
2 TL Zucker
3 EL weiche Butter
480 g Weißkäse
(queso fresco)

Im ersten Schritt Maismehl, Mehl, Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Mischung ca. 3 Minuten lang mit befeuchteten Händen kneten.

Aus dem Teig können dann 12 Bällchen geformt werden. Jedes dieser Bällchen zwischen zwei Plastiktüten oder Backpapier legen und mit einem flachen Deckel o.ä. zu einem 3 mm dicken Teig plätten.

Anschließend wird die Hälfte der ausgerollten Bällchen in der Mitte mit Käse belegt und jeweils ein weiterer Teig darübergelegt. Um zu vermeiden, dass der Käse ausläuft, können nun mit den Fingern die Ränder versiegelt werden.

Butter bei mittlerer Hitze in eine Teflonpfanne geben. Darin die Arepas platzieren und für ca. 3 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis sie goldbraun sind oder sich eine Kruste bildet. Sofort servierbereit.

Zu diesem Gericht eignet sich das kolumbianische Haferflocken Getränk „Avena Colombiana“.



Photo by Freepik.com



Mein Tipp

Und wer nicht genug bekommt, dem empfehle ich noch Folgendes:

Suppe zum Frühstück „Caldo de costilla“

Suppe zum Mittagessen „Ajíaco“

Hauptgericht „Bandeja Paisa“

Heißgetränk „Aromática de frutas“, es ist sehr einfach zuzubereiten, Erdbeeren (und andere rote Früchte) werden mit Minze in Wasser gekocht. Fertig.

Leydi Dayana Ortis Soto
Softwaretesterin cpX.Energy