

RECETA DE AREPAS DE QUESO:

6 TAZAS DE AGUA TIBIA MEZCLADA CON LECHE
500 GRS DE HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ
400 GRS DE QUESO BLANCO SIN SAL O QUESILLO
400 GRS DE MANTEQUILLA
2 HUEVOS
5 GRS DE SAL...(Siempre y cuando el queso sea sin sal)
400 grs de queso doble crema o gauda en láminas

PREPARACIÓN: En una tazón o vasija grande mezcle todos los ingrediente, la harina de maíz, el queso rallado o desmenuzado, la mantequilla a temperatura ambiente, los huevos y la sal agregando poco a poco el agua mezclada con la leche revolviendo poco a poco hasta lograr una mezcla suave y homogénea, como una plastilina que no se pegue a los dedos.

Una vez lista la masa debes hacer bolitas de masa y aplastar hasta formar 2 círculos de aprox, 12 cm colocar en el medio una lonja de queso gauda laminado y unir los dos círculos hasta formar la arepa rellena de queso.



Seguidamente puedes asar las arepas al carbón o en un sartén a fuego medio con un poco de mantequilla para que no se peguen.



Receta de chocolate colombiano:

- 10 tazas de leche
- 8 rayas de chocolate colombiano
- Azúcar al gusto
- Canela y clavos

Se pone al fuego la leche con el chocolate hasta que hierva, junto con los clavos y la canela, cuando hierva se bate con un molinillo hasta lograr una bebida espumante, lista para servir bien caliente.