



Arepa Santandereana

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 5 cucharadas de harina de trigo **Selecta**®
- ¾ taza de agua caliente
- ½ taza de leche
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 gramos (7 onzas) de queso colombiano rallado
- Mantequilla para cocinar las arepas

Preparación:

1. En un tazón mediano, mezcle la harina de maíz **Juana**®, la harina de trigo **Selecta**®, el agua caliente, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
2. Amase con sus manos durante aproximadamente 3 minutos. Si lo desea, puede humedecer sus manos con agua para facilitar el amasado. Divida la masa en 24 porciones iguales y forme bolitas.
3. Tome una bolita de masa y aplánela con las manos para formar una arepa delgada. Coloque una porción de queso en el centro y resérvela.
4. Tome otra bolita de masa, aplánela y colóquela encima de la arepa con queso. Selle bien los bordes para evitar que el queso se derrame durante la cocción.
5. En un sartén antiadherente a fuego medio, agregue un poco de mantequilla y coloque las arepas. Cocine durante 3 minutos por cada lado, o hasta que se forme una costra dorada.
6. Sirva inmediatamente para disfrutar su mejor sabor y textura.

Rinde: 12 arepas