

Arepes Veneçuela

Rafa Caballero

Ingredients

Per a la massa:

500 g de farina de blat de moro
500 ml d'aigua
1 culleradeta de sal
1 culleradeta de mantega



Per al farcit:

Formatge al gust (o qualsevol embotit, pollastre, carn, tonyina, etc.).

Preparació

Barregeu la farina, la sal, la mantega i l'aigua. Després, pasteu-ho tot fins que obtingueu una massa homogènia.

Formeu boletes mitjanes i aixafeu-les per donar-los una forma rodona. Fiqueu-les al forn a 180° entre 30 i 35 minuts.

Quan les arepes estiguin llestes, col·loqueu-hi dins el formatge, i a menjar.

VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB

Blog: <http://blogs.cpl.cat/enganxat/>