

Almojábanas colombianas

Colòmbia

Catalina Jiménez

Ingredients

1 tassa de farina de blat de moro blanca (per a arepes)
2 cullerades de sucre
1 culleradeta de llevat en pols
¼ de culleradeta de sal o al gust, depenent de la quantitat de sal del formatge
4 tassetes (400 g) de formatge fresc ratllat o mató
1 ou gran batut
Llet segons sigui necessària: 5-6 cullerades aproximadament

Preparació

En un recipient gran barregeu-hi la farina de blat de moro, el sucre, el llevat i la sal. Després afegiu-hi el formatge ratllat i barregeu-ho tot bé. Afegiu-hi ara l'ou batut i amasseu bé amb les mans. Finalment afegiu-hi la llet a poc a poc fins que n'obtingueu una massa suau.

Dividiu la massa en 10-12 porcions iguals, munteu les *almojábanas* fent primer boles petites i després aixafant-les una mica. Col·loqueu-les sobre una safata per a enforar coberta amb paper vegetal.

Enforneu-ho aproximadament 15-20 minuts o fins que estiguin daurades. Deixeu-les refredar una mica i serviu-les immediatament.

Informacions culturals

Colòmbia és un estat situat a l'entrada nord d'Amèrica del Sud. Té dos mars, el Pacífic i l'Atlàntic. És un país amb molta diversitat d'ètnies, costums i climes. I tot això es barreja per fer un lloc on és impossible avorrir-se. La música té mil sons diferents amb tons de tot arreu del món. Es pot trobar tot tipus de fruites i hortalisses perquè el seu clima és tan divers, de manera que els seus aliments tenen molts colors. Una de les influències a la cuina són les arrels indígenes, dels primers pobladors, que tenien el blat de moro com a aliment principal, d'on venen les *almojábanas*.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>