



## AREPAS CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Botana  Comida

### INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de maíz
- 1 taza de leche tibia
- 1 taza de agua tibia
- 2 tazas de queso Oaxaca La Villita
- 2 cucharadas de margarina La Villita
- Aceite
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy prepararemos un platillo típico colombiano con el que dejarás con la boca abierta a tu familia o invitados.

Vertemos el agua y la leche en un recipiente grande, añadimos la margarina, el queso Oaxaca deshebrado, la sal y mezclamos. Agregamos la harina poco a poco hasta tener una mezcla que no se pegue en los dedos y sea fácil de manejar. Dejamos reposar por 5 minutos.

Pasado el tiempo tomamos la mezcla, formamos bolas medianas y las aplastamos hasta conseguir unas tortitas de buen grosor.

Ponemos aceite en una sartén y freimos las arepas por siete u ocho minutos de cada lado, hasta que se forme una costra dorada y crujiente. Es importante no voltearlas antes del tiempo señalado porque se podrían romper. Sacamos las arepas de la sartén y servimos inmediatamente.

Ahora sí, amigas, ¡a disfrutar este platillo internacional!