



AREPAS DE QUESO CON JAMÓN

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de harina de maíz
- Agua
- Sal
- Aceite
- Mantequilla
- Queso manchego La Villita
- Jamón

MODO DE PREPARACIÓN

Las arepas son un platillo originario de países latinoamericanos como Colombia, Venezuela y Panamá. Prepararlas no es nada complicado y están llenas de sabor, por lo que en esta ocasión traemos la receta para que puedas lucirte en la cena del día de hoy.

Lo único que tienes que hacer amiga es poner en un bol la harina de maíz con una pizca de sal, ir agregando agua poco a poco y mezclar hasta que los ingredientes estén completamente integrados. Cuando la masa tenga consistencia, agarra un poco, hazla bolita y aplánala con las manos hasta que quede con un grosor de un dedo aproximadamente.

Fríela en aceite caliente y déjala escurrir. Ábrela con un cuchillo, unta mantequilla, corta el queso manchego La Villita y agrégalo en el interior de la arepa. Puedes añadir también una rebanada de jamón de pierna.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita