

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Arepita de Chócolo Venezolana

Ingredientes



Harina de Maíz Amarillo Dulce
PAN, 500 gr

Una (1) taza de agua

Una (1) taza de leche

Una (1) cucharada de aceite vegetal
neutro, girasol o canola



Queso Mozzarella tipo guayanés



Paso a paso

1. Mezclar todos los ingredientes menos el queso Mozzarella tipo Guayanés en una licuadora
2. Deje reposar la mezcla por 10 minutos.
3. Precaliente mientras un sartén antiadherente a temperatura mediana,
4. Adicione aceite y una vez caliente, coloque dos cucharadas colmadas de la mezcla al sartén y moldee en forma de arepa de tela, evitando que esta se pegue con una espátula.
5. Cuando el primer lado este doradito a su gusto, adicione queso Mozzarella tipo Guayanés a gusto y doble la arepita.
6. Voltee ocasionalmente.
7. Cuando el queso Mozzarella tipo Guayanés se comience a derretir (o a su gusto), la arepita de chócolo estará lista.

