



Arepas con plátano y queso

Arepas con plátano y queso

Ingredientes

- 1 de taza de harina para arepas Doria
- 1 plátano no muy maduros
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- Sal al gusto

Preparación

1. Lava, corta el plátano en trozos y ponlos a hervir en abundante agua.
2. Cuando los plátanos estén blandos, quita la cáscara y hazlos puré con la ayuda de un tenedor o un prensa puré.
3. Combina el puré de plátano con la mezcla de arepas, el queso rallado, la sal e integra bien. Si es necesario agrega un poco de agua, de a 1 cucharada a la vez.
4. Arma las arepas y ponlas en la sartén hasta que se puedan voltear (aproximadamente 4' minutos).
5. Integra los ingredientes del relleno, abre las arepas por un lado y pon la mezcla en el interior.

Acompañamiento:

Para el relleno
4 cucharadas de queso mozzarella rallado.
 2 cucharadas de queso parmesano
 2 cucharadas de queso crema.