Arepas de plátano maduro rellenas de queso

Las arepas de plátano maduro son una de esas recetas que combinan lo mejor del sabor dulce del plátano con un relleno salado de queso fundido. Son muy típicas de **Venezuela y Colombia**, donde se disfrutan sobre todo en el desayuno o la merienda.

Ingredientes

Para 6 unidades

- Plátano macho2
- Azúcar5 g
- Harina de maíz precocida (amarilla)100 g
- Mantequilla40 g
- Sal3 g
- Queso Mozzarella rallado

Cómo hacer Arepas de plátano maduro

Dificultad: Fácil

- Tiempo total55 m
- Elaboración35 m
- Cocción20 m

Corta los plátanos con piel en 2 o 3 trozos y cuécelos en agua hirviendo durante 15–20 minutos, hasta que estén bien blandos. Luego escúrrelos, deja que se enfríen un poco, quítales la piel y aplástalos hasta hacer un puré.

Al puré de plátano **añade la mantequilla, la sal y el azúcar** . Mezcla bien y luego **incorpora poco a poco la harina de maíz**. Lo ideal es empezar con 100 gramos e ir añadiendo más solo si hace falta, ya que la cantidad puede variar según el tamaño y madurez de los plátanos. Amasa con las manos hasta que quede una masa compacta y suave. Si está muy seca, puedes añadir un chorrito de agua; si está muy pegajosa, un poco más de harina.

Divide la masa en 6 partes. Toma una porción, haz una bola y aplástala con las manos para formar un disco. Coloca un poco de queso en el centro y cierra la masa. Luego aplana ligeramente para darle forma de arepa.

Calienta una sartén con un poco de aceite o mantequilla y **cocina las arepas a fuego medio-bajo** durante 5–7 minutos por cada lado,

hasta que estén doradas y crujientes por fuera.

La Mañana Digital