



## Arepas de Choclo

### Description

This corn kernel cakes are sweet and full of flavour and with the cheese inside are even better. I think this can be a perfect snack or side dish for soups or other meals.

### Arepas de Choclo or Corn Kernels Cakes (English version below)

#### Ingredientes

250 gramos de granos de mazorca (Pueden ser congeladas)  
100 gramos de harina de maíz amarilla o harina pre cocida para arepas o tortillas mejicanas  
50 gramos de mantequilla derretida  
1 huevo a medio batir  
1/2 cucharadita de sal  
3 cucharadas de azúcar morena, panela o muscovado  
200 gramos de queso blanco campesino o mozzarella

#### Preparación

1. En un procesador de alimentos o molino triturar los granos de mazorca.
2. En un recipiente mezclar la harina, los granos de mazorca tritutados, huevo, sal, azúcar y mantequilla.
3. Mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente.
4. Tomar una pequeña porción y colocarla en un superficie plana cubierta con una bolsa plástica o vinilo.
5. Dejar la masa dentro de la bolsa y luego usar un rodillo para aplanarla.
6. Pre calentar una parrilla para asar o grillé a fuego medio.
7. Con un cortador de galletas u otro cortador hacer círculos del tamaño deseado. Y se pueden colocar en la parrilla para asar
8. Si se quieren arepas rellenas con queso, hacer dos círculos de mismo tamaño y luego poner el relleno en medio y cerrar, presionando suavemente las dos arepas y asar nuevamente para dejar que el queso se derrita.

### Corn Kernels Cakes (English version)

#### Ingredients

- 250 grams of corn kernels.
- 100 grams of yellow coarse corn meal or precook flour for arepas or mexican tortillas
- 50 grams of melted butter.
- 1 egg
- 1/2 teaspoon of salt
- 3 tbsp of muscovado sugar

- 200 grams of white cheese or mozzarella cheese (optional)
- 

## Preparation

1. In a food processor grit the corn kernels.
2. In a bowl mix flour, corn mix, egg, salt and butter.
3. Mix well until a stiff dough.
4. Take a small portion and place it on a flat surface covered with a plastic bag or vinyl.
5. Leave the dough in the bag and then use a rolling pin to flatten.
6. Pre-heat a grill to roast or grill over medium heat.
7. With a cookie cutter or other cutter, cut to the desired size circles. And you can put on the grill for roasting
8. If you want arepas filled with cheese or other ingredients, make two circles of equal size and then put the stuffing in the middle and close smoothly pressing the two corn dumplings and put in the grill again to let the cheese melt.