



Arepas de Maíz Peto

Description

Estas arepas se hacen a partir de cero, comenzando por los granos de maíz secos para preservar el sabor tradicional. Ellas pueden ser un aperitivo o acompañamiento perfecto para sopas u otros platos.

Arepas de Maíz Peto or White Hominy Cakes (English version below)

Ingredientes para 10 a 20 arepas

- 250 gramos de maíz peto seco o una lata de maíz blanco (Pozole)
- 50 gramos de mantequilla (Opcional)
- 1 pizca de sal
- 4 tazas de agua aproximadamente

Preparación

1. Lavar y quitar las impurezas que siempre vienen el paquete de maíz peto.
2. En un recipiente coloque el maíz a remojar con dos tazas de agua y dejar reposar por lo mínimo por 8 horas, o de un día para otro.
3. Colocar el maíz, agua, sal en una olla y cocinar por lo menos por 1 hora a fuego medio alto o hasta que el maíz este blando.
4. Luego escurrirlo usando un colador
5. Triturar el maíz en el molino o procesador de alimentos.
6. Agregar la mantequilla y mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente.
7. Tomar una pequeña porción y colocarla en un superficie plana cubierta con una bolsa plástica o vinilo.
8. Dejar la masa dentro de la bolsa y luego usar un rodillo para aplanarla.
9. Pre calentar una parrilla para asar o grillé a fuego medio.
10. Con un cortador de galletas u otro cortador hacer círculos del tamaño deseado. Y se pueden colocar en la parrilla para asar
11. 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.
12. Se puede servir solas o en compañía de queso y chorizos.

White Hominy Cakes (English version)

These arepas are made from scratch with dried hominy corn for a traditional taste and flavour. They can be a perfect snack or side dish for soups or other meals.

Ingredients for 10 or 20 Arepas- Cakes

- 250 grams dry white hominy o 1 can white hominy (Pozole)
- 50 grams of butter (optional)
- 1 pinch of salt
- Approximately 4 cups water

Preparation

1. Wash and remove impurities that always come in the white hominy package.
2. In a bowl, place the corn to soak in two cups of water and let stand for at least 8 hours, or overnight.
3. Place corn, water and salt in a saucepan and cook for at least 1 hour over medium high heat or until corn is tender.
4. Then drain it using a colander
5. Grind corn in the mill or food processor.
6. Add butter and mix well until the dough is consistent.
7. Take a small portion and place it on a flat surface covered with a plastic bag or vinyl.
8. Leave the dough in the bag and then use a rolling pin to flatten.
9. Pre-heat a grill to roast or grill over medium heat.
10. With a cookie cutter or other cutter, cut to the desired size circles. And you can put on the grill for roasting
11. 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. Put in the grill again to let the cheese melt.
12. It can be served alone or together with cheese and chorizos.