

## **Arepa de remolacha**

Ingredientes:

1 Taza de Maseca

2 Remolachas

1 Pizca de Sal

Relleno al gusto

Preparación:

Colocá en una cazuela con agua para hervir las remolachas. Retíralas cuando su textura sea suave pero consistente. Evitá que se cocinen en exceso.

Cuando estén listas las remolachas, retiramos del fuego, escurrimos muy bien todo el líquido y retiramos la cáscara.

A continuación debemos triturar la remolacha hasta lograr formar un puré. Podés usar un tenedor o ayudarte con una batidora o licuadora.

Para hacer la masa de arepas, colocá este puré de remolacha en un bol junto con la Maseca y un toque de sal.

Mezclá muy bien, amasando hasta conseguir una masa homogénea. La mezcla no debe pegarse de tus manos ni debe agrietarse.

Calentá con anticipación la plancha, debe permanecer muy caliente para que se cocinen bien las arepas de colores. Antes deslizá una servilleta impregnada en aceite sobre la superficie de la sartén. Cociná las arepas 5 minutos por cada lado.

Combinadas con queso blanco semiduro, mozzarella, ricota, requesón y crema/natilla.