



Arepas de mandioca con porotos negros, queso a la plancha y salsa verde

por el Gordo Cocina

Para las arepas

Para entre 12 y 15 necesitamos:



- 1 kg de mandioca
- 250 grs de queso ahumado
- Sal c/n

Procedimiento:

Pelamos, lavamos y cocinamos la mandioca a partir de agua fría, una vez tiernas, dejamos enfriar un rato, cortamos al medio, retiramos la nervadura, pisamos la pulpa cocida, agregamos un poco de sal, el queso ahumado rallado y amasamos hasta obtener una consistencia suave pero que no se pegue a las manos.

Calentamos una plancha a fuego medio bajo, hacemos bolitas con la masa, aplastamos suavemente entre las manos hasta formar discos de más o menos 2 cms de grosor, mandamos a la plancha y cocinamos hasta que doren por ambos lados.

Para los porotos

Para 20 porciones



- 1 kg de porotos negros
- 3 cebollas
- 3 morrones rojos
- 5 dientes de ajo
- 5 ajíes dulces
- 1/ atado de cilantro
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 pizca de bicarbonato
- Sal c/n

Procedimiento:

Lavamos los porotos secos y los dejamos remojando en agua con 1 pizca de bicarbonato al menos por 12 horas. Colamos, enjuagamos y cocinamos con agua que cubra apenas 2 dedos sobre los porotos.

Mientras tanto, cortamos los vegetales en brunoise o procesamos, y mandamos a una sartén con un poco de aceite vegetal a fuego medio, añadimos sal y dejamos sofreír. Pasados unos 40 minutos de cocción de los porotos, agregamos el sofrito, el comino, el cilantro picadito y dejamos cocinar hasta que estén blandos.

Para la salsa verde



- 1 cebolla común
- 1 morrón verde
- 2 paltas
- 4 cucharadas de vinagre blanco
- 1 atado de cilantro

Procedimiento:

Procesamos o licuamos todo.

Para el queso a la plancha necesitamos queso llanero o venezolano, se corta en fetas de 1 dedo de grueso y se dora en una plancha tipo halloumi.

Chilli oil



- 10 dientes de ajo grandes, cortados en láminas
- 50 grs de maní tostado,
- 2 tazas de aceite de girasol
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- 100 grs de ají molido o gochugaru
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de salsa de soja

Procedimiento:

Pelamos los ajos y los cortamos en láminas muy finas, los ponemos en una cacerola con el aceite y llevamos a fuego corona hasta que doren.

En un bowl apto calor ponemos el ají con el maní tostado y cortado groseramente, volcamos el aceite con el ajo caliente y una vez se enfríe un poco, agregamos el resto.

**¡Gracias por ser parte
de nuestro aniversario
número 20!**

EAG

— 20 AÑOS —