



# Arepa con queso crema Quescrem Bio natural y salsa de aguacate

Las arepas son unas tortas hechas de harina de maíz que se rellenan con cualquier ingrediente y que forman parte del menú diario de venezolanos y colombianos, pero en España se han puesto de moda hace un par de años.

## INGREDIENTES

### Para la salsa de aguacate (conocida como guasacaca en Venezuela):

- 1 aguacate
- Media cebolla
- Medio ajo
- 1 ramillete de perejil
- 1 ramillete de cilantro
- Aceite de oliva virgen extra
- Rajas de jalapeños (opcional)
- Sal

### Para las arepas:

- 2 tazas de harina de maíz precocido
- 2 tazas y media de agua
- Sal

### Para el relleno de las arepas:

- 1 tarrina 200 g. de *queso crema Quescrem Bio natural*
- 1 tomate maduro

## ELABORACIÓN

- Para la salsa de aguacate:** Esta salsa se conoce como "guasacaca" en Venezuela y tiene un cierto parecido al guacamole. Se elabora mezclando en una batidora la carne del aguacate, la cebolla, el ajo, las hojas de perejil, el cilantro, una pizca de sal y un poco de jalapeño si se desea picante. Incorpora poco a poco el aceite de oliva virgen extra para conseguir que la salsa emulsione y ofrezca una textura cremosa.
- Para las arepas:** Mezcla en un bol la harina de maíz precocida con el agua y un poco de sal. Trabaja con tus manos hasta obtener una masa suave. Déjala reposar 5 minutos en temperatura ambiente. Luego, forma con las manos una tortita no demasiado grande. Márcalas en un asador con un poco de aceite. Justo antes de servir las tenlas en el horno durante 10 minutos a 180 °C.



## PRESENTACIÓN

Abre cada arepa con un cuchillo hasta la mitad e introduce en su interior una fina rueda de tomate y dos generosas cucharadas de *queso crema Quescrem Bio natural*. La guasacaca o salsa de aguacate la puedes poner también en el interior o poner al lado para que cada uno se sirva a su gusto.

**Quescrem**  
auténtico queso - crema

