
Jun 13, 2020 | Escrito por Thaina Hernandez | 0

Foto: Nota de prensa

Los tumbarranchos son uno plato típico y colorido de Maracaibo, estado Zulia. Es común servirse de cena sin embargo otras personas prefieren consumirlo en el desayuno, aquí te enseñamos cómo hacerla para dos comensales.

Ingredientes para la receta:

Para las arepas:

- 1 Taza de harina de maíz precocida
- 1 1/4 Tazas de agua
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Cucharada de aceite vegetal.

Para la mezcla:

- 1/2 taza de harina de trigo
- 2 huevos
- 1 Cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de mostaza preparada
- 1/2 vaso de leche líquida
- 1/2 vaso de agua (de ser necesario)

Para el relleno:

- 200 Grs. de mortadela rebanada
- 1/2 Kgs de queso de mano
- 100 Grs. lechuga picadito
- 2 Tomates cortados en tiritas y sin semillas
- Mayonesa, Salsa de Tomate, Mostaza al gusto y salsa tártara.

Preparación de la receta de Arepa Tumbarrancho:

Mezclar en un bol la harina de maíz con el agua, la sal y el aceite hasta obtener una masa compacta y suave.

Hacer 4 arepas y cocinarlas en un budare (plancha) hasta que formen costra de ambos lados, pasarlas al horno hasta que se inflen.

Agregar en otro bol la harina de trigo, los huevos, la sal, la mostaza y la leche; revolver con un tenedor hasta unificar la mezcla; agregar poco a poco el agua hasta obtener una mezcla espesa para freír (solo debe colocarse el agua necesaria).

Realizar un corte lateral con el cuchillo y abrir parcialmente la arepa, colocar una rebanada de mortadela cocinada dentro (es importante que la mortadela no sobresalga de la arepa).

La arepa debes empaparla en la mezcla utilizando unas pinzas.

Sumergir en abundante aceite caliente, dejar freír hasta que dore por ambos lados y retirar del aceite; colocarla sobre papel absorbente.

Abrir la arepa y rellenar con queso de mano, lechuga, tiritas de tomate, mayonesa, salsa de tomate, mostaza y la salsa tártara.

Servir caliente para que se mantenga la textura crujiente.

También puedes rellenar el tumbarrancho con pollo, carne esmechada, pernil, lomo negro (asado negro).

Contenido Relacionado: [Aclara tus axilas de forma natural con estas recetas](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Receta!

Del día: No

Créditos: Yvke / Noticias24mundo

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/aprende-c%C3%B3mo-preparar-un-rico-tumbarrancho>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aclara-tus-axilas-de-forma-natural-con-estas-recetas>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>