Arepas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne mechada

Puerro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Carne mechada: 500 g
Cebolla: 1 Unidad
Ají dulce: 3 Unidades

Manteca y queso

Queso Fresco: 200 g
Mantequilla: 50 grs.

Masa

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Agua: 600 cc
Harina de maíz precocida: 500 g
Sal: 10 g

Reina pepeada

Puerro: 1 Unidad
Cilantro Picado: 1 cda.
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 2 Unidades
Aguacates: 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Supremas de pollo: 2 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Mayonesa: 100 g
Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina* de maíz precocida, sal y agua, mezcle con las manos y luego amase hasta obtener una textura suave.
- Tome luego pequeñas porciones de la masa y forme las arepas, primero realice un bollo y luego aplástelo

Reina pepeada

- Coloque las supremas en una placa, incorpore la cabeza de *ajo* cortada al medio, el *puerro*, *laurel*, la *cebolla* pelada cortada en cuartos y cubra con el caldo, sazone con sal y pimienta, tape la placa con papel aluminio y cocine en horno a 180°C hasta que el *pollo* este completamente tierno, luego desmenuce la carne.

Carne mechada

- Cocine la carne de la misma forma que el *pollo*, luego desmenúcela.
- Quite las nervaduras y semillas del *ají* dulce y córtelo en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique el *puerro*.

Armado

- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría las arepas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pude cocinarlas también en un grill bien caliente untado con aceite, cocínelas de ambos lados hasta dorarlas.
- Coloque en un bowl la pulpa de los aguacates y píselos hasta obtener un puré, incorpore el *pollo* desmenuzado, *mayonesa*, *cilantro* picado, sal, pimienta y *jugo* de *limón*, mezcle bien.
- En una sartén bien caliente saltee la *cebolla* junto con el *ají* dulce y el *puerro*, cuando la *cebolla* comience a dorarse incorpore la carne mechada desmenuzada, sazone con sal y pimienta, saltee unos minutos y retire del fuego.
- Abra las arepas sin llegar a separar las dos caras, tome una y rellénela con la carne mechada, otra con la reina pepeada y otra con *mantequilla* y queso

Presentación

- Presente las arepas rellenas en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arepas-3