Arepas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 1 Pizca
Harina de maíz precocida: 400 g
Leche: 700 Ml.
Sal: 1 Pizca

Para el relleno:

Cebolla: 1 Unidad
Crema: 200 g
Champiñones: 100 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Sal:
Brotes tiernos:
Cebolla de verdeo:
Jamón York: 100 g
Pimienta:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la masa de las arepas

Para ello

en un bol, mezclamos la sal, la harina y el az&uacute

- Car y agregamos la leche mientras mezclamos hasta que tengamos una masa que podamos amasar
- Dejamos reposar tapada con un paño.

Mientras tanto, preparamos el relleno

- Cortamos la *cebolla* en juliana, los champiñones en láminas, el *pollo* en tiras y el *jamón* york en juliana
- Reservamos.
- Cocinamos la *cebolla* en una sartén con un poco de aceite de oliva.
- Cuando esté dorada agregamos el *pollo*, los champiñones y el *jamón* york y cocinamos unos 10 minutos aproximadamente
- Pasado el tiempo agregamos la *crema*, la *cebolla* de verdeo picada, salpimentamos y cocinamos durante unos minutos.
- Una vez que la masa haya reposado, hacemos bolitas con ella del tamaño de una *ciruela*.
- Luego, aplastamos con la mano y cocinamos por los dos lados en una sartén con un chorrito de aceite hasta que estén doradas.

Para el armado

- Colocamos una *arepa*, cubrimos con el relleno y tapamos con otra *arepa*
- Decoramos con los brotes.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arepas-4