elGourmet

Arepas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el relleno

Pollo cocido en caldo: antidad Necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidades
Cilantro: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Palta: 1 Unidad
Mayonesa: 2 Cucharadas
Salsa picante: 2 Gotitas

Para las arepas

Harina de maíz blanco para arepas: 1 Taza
Sal: 1 Pizca
Agua: Cantidad necesaria
Manteca: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina* de maíz blanco, sal, *manteca* derretida y de a poco agregar agua tibia mientras se trabaja con espátula al principio y con las manos para terminar de unir.
- Al formarlas (discos de 2 cm de alto) no se deben resquebrajar los bordes.
- Pincelar una *plancha* con *manteca* y cocinar hasta hacer una base y *dorar*.
- Dar vuelta y cocinar a fuego suave hasta *dorar* y cocinar el interior.
- Retirar y dejar sobre rejilla

Para el armado

- Mezclar en un bowl *pollo cocido* en caldo desmenuzado, *palta* hecha puré, *cebolla* morada en juliana, *mayonesa*, *cilantro* picado, salsa picante, sal, pimienta y reservar.
- Abrir cada *arepa* tipo bolsillo sin separar las tapas y completar con el relleno reservado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arepas-5