

Arepas con palta y pollo



Ingredientes

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina* y agua tibia y amasar hasta formar una masa que al armar las arepas no se agrieten en los bordes
- De ser necesario agregar agua de a muy poco hasta llegar a la textura.
- Dar forma circular achatada a las arepas
- Cocinar en sartén caliente con una película de aceite hasta *dorar* por ambos lados y estén crocantes
- Reservar

Para el relleno

- Con batidora de mano desmenuzar la pechuga cocida fría
- Mezclar con plata pisada con sal y *limòn*, *mayonesa*, sal, pimienta, *sriracha*, sal, *cilantro* picado y reservar
- Abrir tipo bolsillo las arepas y rellenar con abundante preparación.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arepas-con-palta-y-pollo>