Arepas con palta y pollo



Ingredientes

para el relleno

Pechuga de pollo: 1 Unidad
Mayonesa: 2 Cucharadas
Hierbas: A gusto
Palta: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Sriracha: A gusto

para la masa

Harina de maíz blanco precocida: 1 Parte
Agua: 1 Parte

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 un poquito de aceite hasta *dorar* por ambos lados y que estén crocantes
- Reservar.

Para el relleno

- Con batidora de mano desmenuzar la pechuga cocida fría.
- Mezclar con plata pisada con sal, *limón*, *mayonesa*, pimienta, sriracha, *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