

# 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 sarten 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 plátano pisado con sal y *limón*, mayonesa, sal, pimienta, sriracha, sal, *cilantro* picado y reservar
- Abrir tipo bolsillo las arepas y llenar con abundante preparación.

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