

Arepas con Perico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Harina de maíz blanco: 250 g

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Sal: 50 A gusto

Agua: 600 cc

Huevo: 5 Unidad

Marinada

Harina: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Cocine la *harina* de maiz en agua por 20 minutos a fuego lento hasta formar una especie de *polenta*.
- Deje enfriar tapado.
- Forme tortas pequeñas del tamaño de la palma de la mano y fría en abundante aceite caliente.
- Pique el *morrón* colarado.
- Pique el *morrón* verde.
- Pique la *cebolla*.
- Saltee en una sartén con aceite de oliva.
- Bata los huevos, salpimiento.
- Incorpore los huevos a la sartén revuelva con cuchara de madera.
- Sirva en un plato 3 arepas con 3 cucharadas de perico.

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