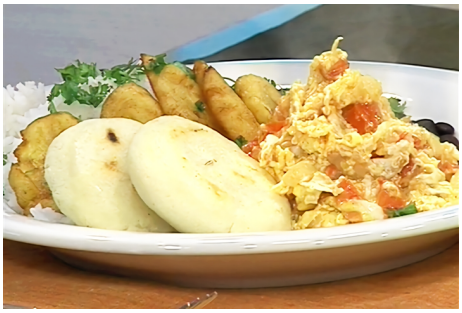
Arepas con Perico



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, salpimiente.
- 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