Arepas Reina Pepiada



Ingredientes

Agua: 2 y 1/2 Tazas
Mayonesa: 1/2 Taza
Manteca: c/n
Pechuga de pollo hervida y deshilachada: 1 unidad
Cilantro: 1 Puñado
Harina pan: 2 Tazas
Palta: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Al agua incorporarle la *harina* de maíz pre cocida, sal y unir.
- Formar las arepas armando bolitas y achatando con las manos.
- Poner un poco de aceite en una sartén.
- Cocinar las arepas.

Relleno

- *Hervir* el *pollo* en caldo.
- Dejar enfriar el *pollo* en el mismo caldo, y una vez frio, deshilacharlo.
- Mezclar el *pollo* con *palta*, *mayonesa*, *cilantro* y *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arepas-reina-pepiada