Arepas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 2 1/2 Tazas
Harina pan (Harina Venezolana): 2 Tazas
Sal: Una pizca

Reina pepeada

Jugo de Limón: 4 cdas.
Queso Blanco: 200 g
Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Planta
Cebolla blanca: 1 Unidad
Pollo / Pechugas: 2 Unidad
Queso Pategrás rallado: 200 g
Cilantro Picado: 3 cdas.
Palta madura: 3 Unidad

Salsa Roja

Jugo de Limón: 2 cdas.
Chile: 1 Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Salsa Tabasco: 3 Gotas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cilantro: 1 cda.
Tomates: 3 Unidades
Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Granos de choclo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl el agua, sal y la *harina*, mezcle con las manos hasta unir los ingredientes, cubra con un repasador y deje reposar.

Reina pepeada

- Cocine las pechugas de *pollo* en un caldo de verduras, deje enfriar las pechugas dentro del caldo y luego desmenuce la carne.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Pele las paltas y quite el corazón.
- Coloque en un recipiente el *pollo* desmenuzado, condimente con sal, agregue la *cebolla* y *cebolla* de verdeo, mezcle y condimente con pimineta, incorpore las paltas y desármelas con las manos, agregue el *cilantro* y *jugo* de *limón*, mezcle nuevamente para que se incorporen los sabores
- Reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Salsa Roja

- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Quite las semillas del *chile* y píquelo.
- Corte los tomates en cubitos.
- Pique las hojas de la *cebolla* de verdeo.
- En un wok bien caliente incorpore por los bordes aceite de oliva, agregue la *cebolla* morada y los granos de *choclo*, saltee unos minutos y condimente con sal, una vez que se doren los ingredientes, retire y reserve.
- Coloque en un bowl la *cebolla* junto con el *choclo* salteado, el *chile*, los tomates, la *cebolla* de verdeo, *jugo* de *limón*, salsa tabasco, aceite de oliva, sal y las hojas de *cilantro*, mezcle bien.

Armado

- Tome pequeñas porciones de la masa de *arepa* y forme bollos y luego aplástelos con las palmas de las manos.
- En una *plancha* caliente con unas gotas de aceite cocine las arepas de ambos lados.
- Una vez doradas de ambos lados ábralas al medio y quite la miga.
- Rellene las arepas con la reina pepeada, luego la salsa, queso blanco y por último espolvoree con queso pategrás rallado.

Presentación

- Sirva las arepas rellenas de reina pepeada y salsa en una fuente.

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