



Arepas Rellenas

Ingredientes (para 4 personas)

- Ingredientes:**
- 1 Taza de agua
 - 1 Taza de Harina Diana
 - 1/2 Cucharadita de sal
 - 1 1/2 Cucharadas de mantequilla derretida
 - 1/2 Taza de maíz tierno
 - Aguacate
 - Sal y pimienta
 - 3 Chorizos cortados en rodajas
 - 3 Cucharadas de puré de tomate
 - 1 Taza de frijoles Diana cocinados
 - 1 Tomate picado
 - 1/2 Tallo de cebolla picada
 - 8 Tajadas de queso paisa
 - 4 Huevos
 - 2 Cucharadas de mantequilla
 - 2 Cucharadas de cebolla picada
 - 1 Cucharada de cilantro picado
 - 1 Cucharadita de jugo de limón
 - 1 1/2 Tazas de pollo desmechado
 - 4 Cucharadas de mayonesa



Preparación

- Preparación:**
- Mezcla la Harina Diana, sal y agua hasta que todo se hidrate
 - Agrega la mantequilla derretida, amasa muy bien la mezcla que quede suave para que no se pegue
 - Deja reposar por 5-10 minutos
 - Para el relleno de pollo con aguacate y mayonesa, tritura la mitad del aguacate con un tenedor
 - Mezcla con la mayonesa, la cebolla cabezona, jugo de limón y cilantro e integra
 - Agrega el pollo desmechado, el aguacate en cuadros, sal y pimienta
 - Para el relleno de frijoles con chorizo, maíz tierno y guacamole sofríe el chorizo en su propia grasa hasta que esté dorado
 - Agrega los frijoles, el maíz, el tomate y revuelve
 - Condimenta con sal y pimienta
 - Para el relleno de huevos con cebolla y tomate y queso paisa calienta la mantequilla en un sartén
 - Sofríe el tomate y la cebolla larga por 5 minutos con pimienta y sal
 - Separa el guiso, agrega los huevos batidos y mezcla mientras se cocinan
 - Con la masa de harina Diana haz una bolita y aplástala entre dos plásticos con una tabla y termina de darle forma
 - Asa las arepa por ambos lados
 - Con cuidado abre las arepas por un borde, unta guacamole por uno de los lados y rellena con la mezcla
 - Repite y llena con la pitra mezcal
 - Pon tajadas de queso y huevo sobre cada arepa
 - Sirve y disfruta

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.