



Arepa de Huevo

Ingredientes (para 4 personas)

- 1½ Taza de agua
- 1½ Taza de harina Diana
- 1/2 Cucharadita de sal
- 1/2 Cucharadita de color
- 1 Cucharada de aceite Diana
- Suero costeño
- Guacamole
- 6 Huevos
- Hogao
- Aceite Diana con Vitaminas



Preparación

- Mezcla la harina Diana, el color, sal y revuelve bien
- Agrega el agua, aceite e integra
- Amasa bien la mezcla para tener una masa suave
- Divide la masa en 6 porciones iguales
- Arma las arepas con 1 cm de grosor
- Calienta el aceite Diana con Vitaminas en un caldero
- Fríe las arepas en el aceite caliente
- Y con una espumadera vierte aceite por encima de la arepa
- Cuando se empiece a inflar déjala 1 minuto más y retírala del aceite
- Quiebra un huevo y agrega un poco de sal
- Con un cuchillo abre un agujero y vierte el huevo con cuidado dentro de la arepa
- Vuelve a poner en el aceite caliente y fríe por 3 minutos más dándole la vuelta a la arepa de vez en cuando
- Saca y escurre bien antes de servir
- Sirve con suero costeño, guacamole u hogao
Disfruta

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.