



## Arepas crocantes

### Ingredientes

(para 5 personas)

- 1 ½ Tazas de Harina de maíz Diana
- 1 ½ Tazas de tazas de agua
- 1 taza de carne de res desmechada
- 1 cucharada de cilantro picado
- 4 huevos
- 2 Tazas de Frijoles Diana cocinados
- 4 cucharadas de cebolla morada
- Sal
- ½ Tazas de queso fresco rallado
- 4 cucharadas de Aceite Diana Vitaminas

### Preparación

1. Mezcla la harina de maíz Diana con la sal
  2. Toma porciones de masa y presiónalas entre el plástico con ayuda de un atabla haciendo 5 arepas delgadas
  3. Ásalas en una parrilla por ambos lados sin dejarlas tostar
  4. Haz un puré con los frijoles Diana
  5. Calienta 2 cucharadas de Aceite Diana Vitaminas
  6. Agrega cebolla y sofríe
  7. Agrega el puré de frijoles y mezcla
  8. Agrega sal y reserva
  9. Bate los huevos con sal
  10. En un sartén calienta 2 cucharadas de Aceite Diana Vitaminas
  11. Agrega las arepas troceadas hasta que estén crocantes
  12. Agrega la carne desmechada, lo llevas hacia un extremo del sartén, agrega más aceite, vierte los huevos y empieza a incorporar suavemente
  13. Sirve las arepas crocantes junto con el frijol refrito y espolvorea con cilantro y queso fresco por encima
- ¡Disfruta!



**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.