



Canastas de arepa

Ingredientes

(para 5 personas)

- 1 cucharada de Aceite Diana Vitaminas
- 4 huevos
- 4 cucharadas de queso parmesano
- Sal
- 1 taza de agua
- ½ taza de queso doble crema
- 1 taza de Harina maíz Diana
- 1 ½ tazas de arveja Diana cocinadas
- 4 cucharadas de pimentón picado
- 1 cucharada de cilantro
- Sal y Pimienta
- 1 taza de arroz Diana Vitamor preparado
- 4 cucharadas de cebolla picada

Preparación

1. Mezcla Harina de Maíz Diana con el agua y la sal hasta que todo se hidrate
 2. Agrega la cucharada de Aceite Diana con Vitaminas y los quesos
 3. Amasa muy bien y deja reposar por 5 – 10 minutos
 4. Con un poco de aceite engrasa unos moldes refractarios
 5. Divide la masa en 6 porciones y presiona contra las paredes del molde, dejando un espesor uniforme
 6. Precalienta el horno a 375 °F /190°C
 7. Hornea durante 25 minutos o hasta que estén doradas
 8. Bate los huevos con sal y pimienta
 9. En un sartén con aceite sofríe la cebolla y el pimentón
 10. Agrega los huevos batidos y mueve suavemente
 11. Agrega las arvejas Diana y el arroz Diana Vitamor e integra todo
 12. Rectifica la sal, la pimienta y agrega cilantro y revuelve
 13. Rellena las canastas con la mezcla y espolvorea con cilantro
 14. Sirve
- ¡Disfruta!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.