“Arepas”

• Ingrédients

- Huile

Pour la masse:

- Deux tasses de farine d’arepas
- Une tasse d’eau
- Une cuillerée de beurre

Pour le remplissage:

- Jambon et fromage
- Poulet râpé à la sauce
- Chorizo de perro avec fromage
- Thon

• Préparation

1. Mettre la farine d’arepas, l’eau chaude et le beurre fondu dans un bol.

2. Mélanger les ingrédients et pétrir jusqu’à consistance lisse.

3. Prenez de petites poignées et pétrir en formant des circonférences d'un demi-centimètre d'épaisseur, comme nous pouvons le voir sur l'image.

4. Dans une poêle, chauffer l'huile et aller à l'arepas jusqu'à ce que vous obtenez une couleur dorée dans la pâte.

5. Et enfin, remplissez-les de ce que vous aimez, dans ce cas j'ai utilisé du fromage, du thon, du jambon, du poulet...

Profitez-en, bon appétit! ☺