



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Arepa Colombiana de huevo

🕒 15 Minutos 🍴 Baja 👤 4 Personas

INGREDIENTES

PARA LA MASA:

- 4 tazas de agua fría
- 3 tazas de harina de maíz amarillo para arepas
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pizca de azúcar

PARA EL RELLENO

- 1 lata de atún Van Camp's en aceite
- 4 huevos

PREPARACIÓN

Vamos a preparar arepas de huevo, una receta ideal para empezar nuestro día.

En un recipiente mezclamos el atún Van Camp's y cuatro huevos. Más adelante usaremos esto como relleno. Para la masa, harina de maíz, sal al gusto, azúcar, un poco de ajo en polvo, le agregamos la leche. Lentamente añadimos agua hasta obtener la consistencia deseada. Amasamos durante unos minutos hasta que la mezcla esté homogénea. Ahora, cubrimos un mesón plano con plástico. Armamos bolitas y las colocamos separadas sobre la mesa.

Ponemos otro plástico encima y aplanamos suavemente. En abundante aceite bien caliente, procedemos a freír las arepas hasta que se inflen en forma de burbuja y las retiramos. Con un cuchillo las abrimos en la mitad y comenzamos a rellenarlas con las mezcla de atún y huevo que teníamos previamente. Cerramos las arepas y las llevamos de nuevo al aceite.

En cuestión de pocos minutos tendremos listas nuestras arepas rellenas, para servir las y así disfrutar un nuevo día.

Give it 4/5