



Arepa Colombiana

Colombian Arepa

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

Ingredientes:

Para las Arepas:

- 2 tazas de harina **Juana®** de maíz blanco precocida
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de agua
- 1 cucharadita de sal (opcional)

Modo de preparación:

Mida y vacíe el agua en un tazón, agregue la sal y disuelva. Poco a poco agregue las dos tazas de maíz **JUANA®** y sal, en caso de ser necesario, mientras revuelve el agua con harina.

Una vez incorporada toda el agua, amase de 2 a 3 minutos hasta obtener una masa muy suave y déjala reposar por 5 minutos. Divida la masa en 10 bolitas de aproximadamente 3 onzas (85g) cada una y con las manos palmea cada bolita de masa para formar las arepas con un diámetro de 6 pulgadas (15.2cm) y con un grosor de $\frac{1}{2}$ pulgada (1.25cm).

Cocine sobre una plancha a fuego medio-alto por 3 minutos de cada lado. Tape con una servilleta de tela para mantenerlas calientitas.

Ingredients:

For the Arepas:

- 2 cups of **Juana®** pre-cooked white corn meal
- 2 $\frac{1}{4}$ cups of water
- 1 teaspoon of salt (optional)

Preparation:

Measure and pour the water into a bowl, add the salt, and dissolve it. Slowly add the 2 cups of **JUANA®** corn meal, and salt in case it's needed, while mixing the water and flour.

Once the water is completely incorporated, knead for 2 to 3 minutes until obtaining a very soft masa and let it rest for 5 minutes. Divide the masa into 10 small balls, each approximately 3 ounces and pat with your hands to form the arepas with a diameter of 6 inches and $\frac{1}{2}$ inch thickness.

Cook on a griddle over medium-high heat for 3 minutes on each side. Cover with a cloth napkin to keep them warm.