



## Arepa Dominó

Beans & Cheese Arepa

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

### Ingredientes:

#### Para las Arepas:

- 2 tazas de harina **Juana**® de maíz blanco precocida
- 2 ¼ tazas de agua
- 1 cucharadita de sal

#### Para el relleno:

- 250g (8.8 oz) de carotas negras cocidas
- 250g (8.8 oz) de queso blanco rallado
- 1 cucharada de mantequilla

### Modo de preparación:

En un tazón, vacíe el agua, agregue la sal y disuelva. Agregue poco a poco la harina **JUANA**® mientras que revuelve el agua con la harina. Una vez incorporada toda el agua, amase de 2 a 3 minutos hasta obtener una masa muy suave. Déjela reposar por 5 minutos.

Divida la masa en 10 bolitas de aproximadamente 3 onzas (85 g) cada una y con las manos palmea cada bolita de masa para formar las arepas. En un sartén a fuego medio cocine las arepas por ambos lados hasta que estén completamente cocidas.

Corte las arepas horizontalmente hasta la mitad y unte un poco de mantequilla, rellene cada arepa con carotas y queso blanco rallado.

### Ingredients:

#### For the Arepas:

- 2 cups of **Juana**® pre-cooked white corn meal
- 2 ¼ cups of water
- 1 teaspoon of salt

#### For the filling:

- 8.8 ounces of black beans, cooked
- 8.8 ounces of white cheese grated
- 1 tablespoon of butter

### Preparation:

In a bowl, pour the water, add salt, and dissolve. Slowly add **JUANA**® flour while mixing the water and the flour. Once the water has been completely incorporated, knead for 2 to 3 minutes until a very soft masa is obtained. Let it rest for 5 minutes.

Divide masa into 10 masa balls of approximately 3 ounces each. Pat with your hands each one of the masa balls to form a patty (arepa). In a pan at medium heat, cook arepas on both sides until completely cooked.

Slice arepas horizontally halfway and spread some butter, fill each arepa with black beans and grated white cheese.