



Arepa Perico

Scrambled Egg & Tomato 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:

- 4 huevos batidos
- 1 tomate picado, sin piel ni semillas
- ½ cebolla pequeña cortada en cuadritos
- 1 pimentón rojo pequeño cortado en cuadritos
- Aceite
- Sal al gusto

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.

Agregue aceite en una sartén a fuego medio y sofría la cebolla y el pimiento rojo. Agregue el tomate y deje que se cocinen muy bien. Agregue los huevos batidos y sazone al gusto con sal. Cocine el huevo y reserve.

Corte las arepas horizontalmente hasta la mitad y rellénelas con el huevo revuelto.

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:

- 4 beaten eggs
- 1 ripe tomato, chooped, peeled and seedlees
- ½ small red bell pepper, chopped
- 1 small red bell pepper, chopped
- Oil
- Salt to taste

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.

Put oil in a pan over medium heat and sauté onion and red bell pepper. Add tomato and let it cook thoroughly. Add eggs and season with salt to taste. Cook eggs and set aside.

Slice arepas horizontally halfway and fill with scrambled egg.