



Arepa Colombiana

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

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

Preparación:

1. Mida el agua y viértala en un tazón. Agregue la sal y mezcle hasta que se disuelva.
2. Poco a poco, incorpore la harina de maíz **Juana**® mientras revuelve constantemente para evitar grumos.
3. Una vez que toda la harina esté integrada, amase durante 2 a 3 minutos hasta obtener una masa muy suave. Cubra y deje reposar por 5 minutos.
4. Divida la masa en 10 porciones de aproximadamente 85 gramos (3 onzas) cada una. Con las manos, forme bolitas y aplánelas suavemente hasta obtener arepas de 15.2 cm (6 pulgadas) de diámetro y 1.25 cm (½ pulgada) de grosor.
5. Cocine las arepas sobre una plancha o sartén a fuego medio-alto durante 3 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y cocidas por dentro.
6. Para mantenerlas calientes, cúbralas con una servilleta de tela.

Rinde: 10 porciones