



Arepa Reina Pepiada

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

Para las Arepas:

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

Para el Relleno:

- 400 gramos (14 onzas) de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 2 dientes de ajo picados
- ½ taza de cebolla morada cortada en cuadritos
- 2 aguacates maduros
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Para la Arepa:

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 palmee cada bolita de masa para formar las arepas con un diámetro de 10.2 cm (4 pulgadas) y un grosor de 2.5 cm (1 pulgada).
5. Cocine las arepas sobre una plancha o sartén a fuego medio-alto durante 5 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y cocidas por dentro. Para mantenerlas calientes, cúbralas con una servilleta de tela.

Para el Relleno:

1. En otro tazón, triture el aguacate con un tenedor y agregue el ajo, la cebolla, el aceite de oliva, el jugo de limón y la mayonesa.
2. Mezcle y sazone con sal y pimienta al gusto.
3. Agregue el pollo desmenuzado y mézclelo todo bien. Rectifique la sal y pimienta.
4. Corte las arepas horizontalmente hasta la mitad y rellene con la mezcla del pollo.

Rinde: 10 porciones