Arepas de Chicharrón

Ingredientes

2 raciones

- 3/4 taza harina de maíz, PAN o la que tengas
- Toque sal (1/2 cucharadita)
- 1,5 taza chicharrón en borona
- Agua necesaria

Paso a paso

1. 1
   Coloca la harina de maíz en un bol, también la sal. Forma un hueco en el centro y agrega el chicharrón en borona. Agrega 1 taza de agua y comienza a mezclar con los dedos. Agrega un poco más y une todo. Debe tener consistencia suave, pero no aguada. Mezcla todo, amasando con ambas manos.

   

   

2. 2
   A continuación divide la masa en 2 o 3 porciones iguales, forma bolitas. Toma una en la palma de tu mano. Pon encima tu otra mano y realiza movimientos circulares. La masa va tomando forma y estirando al mismo tiempo. Que no quede muy gruesa ni muy delgada. Cuida que tenga forma circular. Listo.

   

3. 3

   Calienta un budare o plancha untado de grasa a fuego medio. Coloca las arepas, asalas por un lado luego por el otro, que no te queden tostadas y ya! Puedes acompañar a tu gusto o rellenar las arepas cómo quieras. Queso rallado o en trozos, mantequilla, crema de leche, aguacate, atún, pollo mechado, carne picada, jamón, huevos revueltos!!

   

   Cookpad.com