

Arepas de chicharrón

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz precocida
- 1 taza de agua
- 1/2 cdta de sal
- 150gr de chicharrón
- El relleno de tu preferencia

Preparación

1. Lo primero que debemos hacer es picar los torreznos en trozos pequeños
2. En un bowl, colocamos los torreznos, agregamos el agua y la sal y dejamos reposar unos minutos para que ablande un poco
3. Vamos agregando poco a poco la harina de maíz hasta obtener la consistencia adecuada para hacer arepas, debe quedar un poco blanda porque endurecerá
4. Dejamos reposar la masa unos 5 minutos
5. Si pasado el tiempo la masa ha endurecido mucho, agregamos un poco más de agua y volvemos a mezclar
6. Ponemos a precalentar un budare o sartén
7. Damos forma a nuestras arepas de chicharrón y las cocinamos en el budare hasta que de cada lado adquieran un ligero color dorado
8. Servimos inmediatamente, y rellenamos con lo que más nos guste: jamón, queso, perico.

<http://cocinadevalen.com>