

Chef japonés sorprende a sus seguidores al mostrar su manera de preparar la arepa (+Video)

El reconocido chef, Hisato Hamada, sorprendió a muchos luego de preparar su propia versión de la arepa venezolana a la cual llamó «Wagyū Arepa».

El experto en «wagyū», una raza bovina natural de su país, aprovechó su visita a Miami, Estados Unidos, para mostrar a sus seguidores la preparación de este platillo, mediante sus redes sociales.

«Buenos días. Wagyū Arepa», comenzó el video de la elaboración del sándwich. Al mismo tiempo, mostraba un paquete de harina Pan.

Durante el **material audiovisual** el japonés, colocó los ingredientes en un bold, para iniciar la preparació de tres arepas.

Después, las pasa por una sartén sin aceite y luego las lleva al horno. Una vez ello, **procede a picar la carne wagyū** y el resto de ingredientes para sofreírlos y sazonarlos.

Cuando ya están listos, saca del horno **las arepas** y las abre por la mitad. A continuación, les coloca mantequilla, la carne y el resto. Sobre todo, coloca tajadas de queso amarillo y los calienta con un soplete. Después, le adiciona un poco salsa que parece ser picante.

Finalmente, el chef japonés cierra el video degustando de este nuevo sabor de la arepa junto a dos de sus **ayudantes de cocina**.

Él es Hisato Hamada, un reconocido chef experto en wagyū (una raza bovina originaria de Japón). En sus redes sociales, aprovechando su visita a Miami, compartió su experiencia haciendo arepas.

En esta ocasión la denominó "Wagyu Arepa" pic.twitter.com/XE8yeqGT9B

– Venezuela Migrante (@venezuela_migra) [May 10, 2024](#)

Con información de Notitarde