

La arepa venezolana pasa a la Gran Final del Mundial de desayunos del Influencer Ibai

El presentador de esports y creador de contenido español @ibaillanos aseguró que la arepa venezolana paso a la Gran Final del Mundial del Desayuno.

Con uno de sus mejores platillos, Venezuela logra clasificar a la final del Mundial de Desayunos 2025, un evento digital creado por el popular streamer Ibai Llanos, el cuál ha cautivado a millones de personas.

El país caribeño logró imponerse en la semifinal ante Bolivia, y nada más que con la populosa arepa «reina pepiada», uno de los succulentos platillos consumido a diario por los venezolanos.

La deliciosa arepa rellena de una mezcla cremosa y deliciosa de pollo desmechado, aguacate y mayonesa, *«que hemos acompañado ahora con huevo y otra arepa de carne mechada con el Maltín»*, se alzó con ocho millones de votos en todas las plataformas: *«YouTube, Facebook, Instagram y Tik Tok»*, ante *«las salteñas, el pastel boliviano y el api de Bolivia»*, afirmó Ibai Llanos.

La victoria de la arepa no solo fue un triunfo culinario, sino un grito de unión para el país. La competencia de Ibai se convirtió en un inesperado punto de encuentro. Bajo hashtags como **#ArepaALaFinal** y **#VenezuelaGana**, miles de venezolanos, tanto dentro como fuera del país, se unieron en redes sociales para votar y mostrar su apoyo.

El rival que Venezuela espera

Ante este triunfo, **Venezuela** está a la expectativa de quién será su rival en la ronda final, pues en la próxima semifinal se enfrentarán las gastronomías de **Perú y Chile**. *«Qué duelo tan histórico tenemos por delante con dos desayunos espectaculares»*, afirmó con emoción Ibai Llanos en sus redes sociales.

Para este gran encuentro, ambos países reforzaron sus propuestas culinarias:

- El **desayuno peruano** se presenta con el pan con chicharrón, al que se le han añadido el tradicional tamal y un buen café pasado.

- Por el **lado chileno**, la **marraqueta con palta** también llega con artillería pesada. A la popular tostada chilena se le sumó las infaltables sopaipillas con pebre y una humeante taza de té, creando un combo que promete dar la batalla.

La votación de este épico enfrentamiento se lleva a cabo en las cuentas de **Instagram y TikTok de Ibaí**, donde los «*me gusta*» de los millones de seguidores deciden el destino de cada desayuno.

¿Como surgió el nombre de la reina pepiada?

La **Reina Pepiada** es una arepa rellena de una mezcla cremosa y deliciosa de pollo desmechado, aguacate y mayonesa.

Su nombre es un homenaje a **Susana Duijm, la primera Miss Mundo venezolana** en 1955. La arepa se rellena con esta preparación, que a veces lleva un toque de **cilantro o cebolla**, ofreciendo un sabor fresco y una textura suave.

Por su parte, la **arepa de carne mechada** es un clásico venezolano con un sabor intenso. El relleno consiste en carne de res **deshilachada** (o «*mechada*») que se cocina a fuego lento y luego es guisada con un sofrito de vegetales como pimientos, cebolla, ajo y tomate. Es una carne jugosa y fibrosa. A menudo se combina con queso amarillo rallado para crear la famosa arepa «*Pelúa*».

Con información de Diario 2001