

Ingredientes:

Para la Masa(10 pers)

- 400 grm Harina de Maiz
- 375 ml de agua



Para el relleno

Puede ser diverso y variado esta vez con huevos y atún. Usaremos lo siguiente:

- Aguacates
- Maiz
- Aceitunas
- Atún
- Huevos.



Elaboración:

La masa:

- Primero pesamos bien todos los ingredientes. Los ponemos en un bol y amasamos bien hasta formar una masa que no se pegue. La dejamos reposar unos 10 minutos.
- Saldrá como un kilo de masa, por ello he hecho arepas medianas de unos 100 gramos. Hacemos una bola y las aplanamos para formar las arepas.
- Las dejamos reposar en una paño húmedo para que no se sequen.
- Las aplastamos y la ponemos en el horno.

Arepas rellenas

El relleno:

Podemos rellenarla de las siguientes formas.

- Opción 1

Hacer huevos estrellados y rellenarla con queso.

- Opción 2º

Rellenarla con huevo duro , maiz y atún

