

Arepitas Criollas



Preparación:

Relleno:

Sumergir los empaques de caraotas y carne mechada sin abrir en una olla con agua caliente (sin hervir) por 12 minutos.

Arepas:

Cocción al horno:

Abrir el empaque de las arepas, colóquelas en la bandeja y lleve al horno (el cual debe estar a una temperatura de 350°F o 180°C) por 12 minutos.

Cocción al sartén:

Abrir el empaque de las arepas y colocar en un sartén a fuego medio por 10 minutos de cada lado, 20 minutos en total de la cocción de las arepas.

Presentación:

En un bowl, vierta el contenido del empaque con pollo y el de crema de aguacate. Mezcle hasta que se vea homogéneo. Al minuto 12 de cocción de las arepas al horno o 20 de cocción en sartén, retire los empaques de carne y caraotas de la olla. Reparta equitativamente cada relleno en los platos junto con dos arepas para cada comensal.

pedidos@uzfoods.com / www.uzfoods.com



@uzfoods



0424 224.01.47