



Arepa Dominó

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

Para las Arepas:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 2 1/4 tazas de agua
- 1 cucharada de sal

Para el Relleno:

- 250 gramos (8.8 oz) de caraotas negras cocidas
- 250 gramos (8.8 oz) de queso blanco rallado
- 1 cucharada de mantequilla

Preparación:

Para las Arepas:

1. Mida el agua y viértala en un tazón. Agregue la sal y mezcle hasta que se disuelva.
2. Poco a poco, incorpore la harina de maíz **Juana**® mientras revuelve constantemente para evitar grumos.
3. Una vez que toda la harina esté integrada, amase durante 2 a 3 minutos hasta obtener una masa muy suave. Cubra y deje reposar por 5 minutos.
4. Divida la masa en 10 porciones de aproximadamente 85 gramos (3 onzas) cada una. Con las manos palmee cada bolita de masa para formar las arepas con un diámetro de 10.2 cm (4 pulgadas) y un grosor de 2.5 cm (1 pulgada).
5. Cocine las arepas sobre una plancha o sartén a fuego medio-alto durante 5 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y cocidas por dentro. Para mantenerlas calientes, cúbralas con una servilleta de tela.
6. Corte las arepas horizontalmente hasta la mitad y unte un poco de mantequilla.
7. Rellene cada arepa con caraotas y queso blanco rallado.

Rinde: 10 porciones