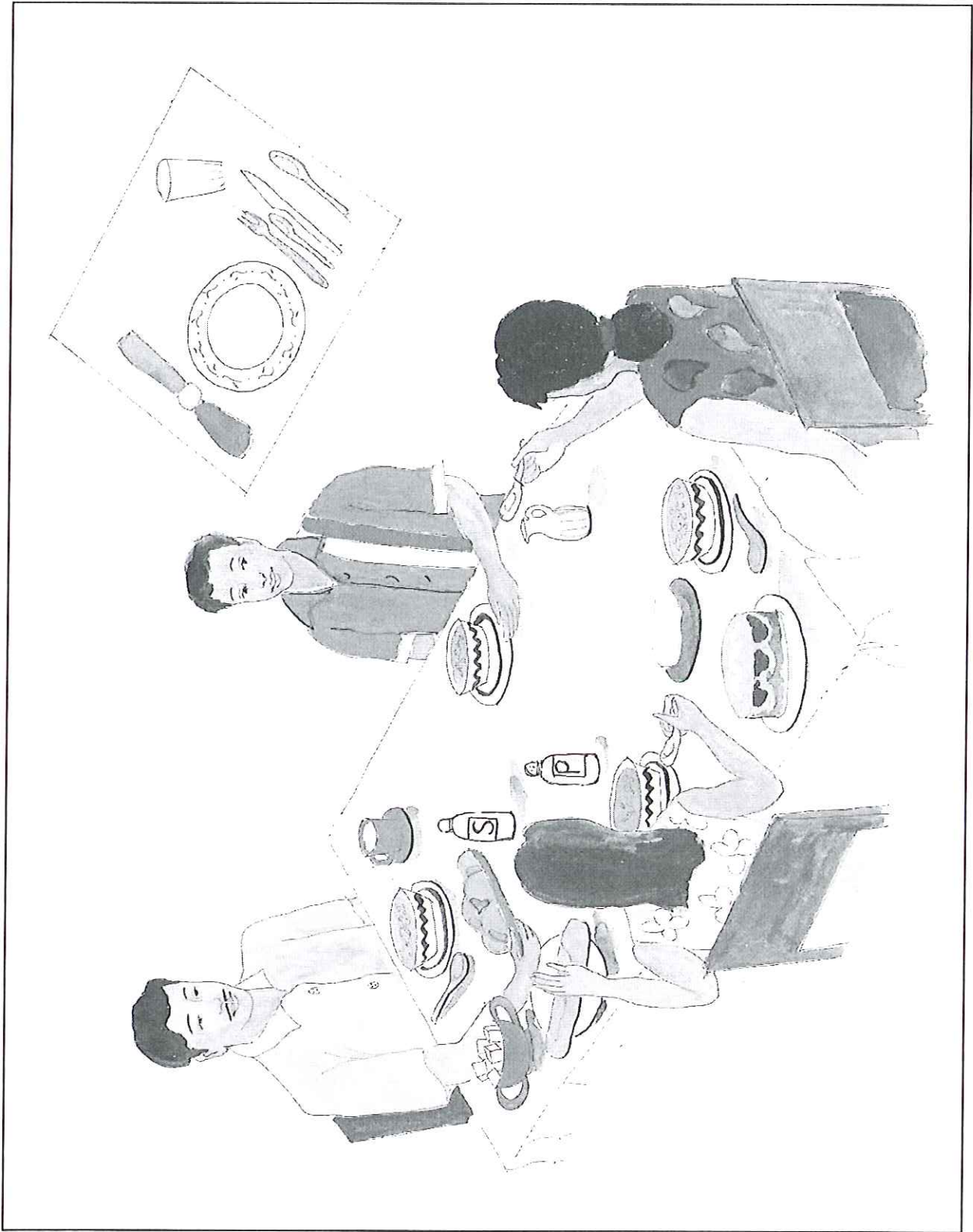


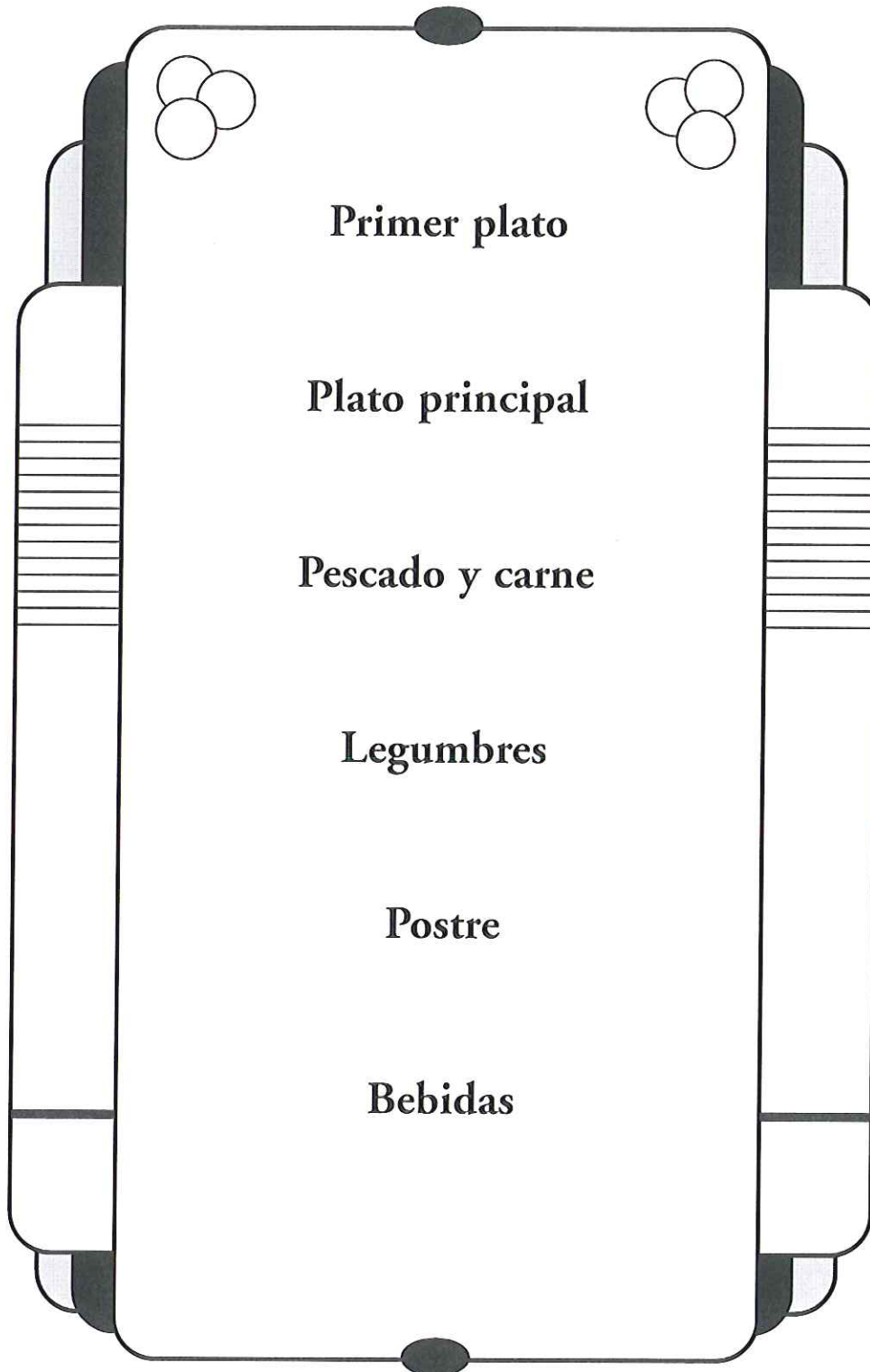
En el comedor



En la cocina



Menú



Ficha de cocina

Receta _____

Ingredientes

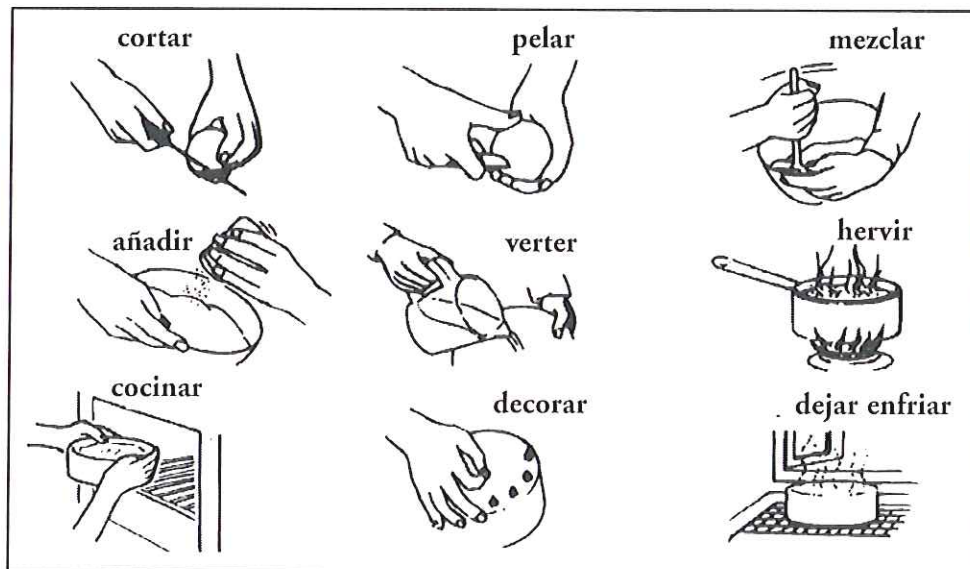
Ilustración

Modo de preparación

¿Cuánto tiempo para preparar?

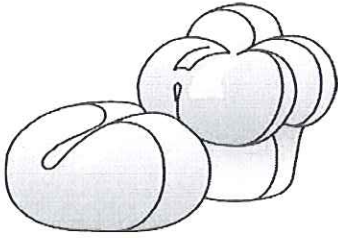
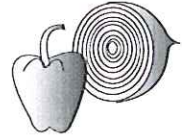
Temperatura del horno

¿Cuánto tiempo para cocinar? / ¿Cuánto tiempo en el refrigerador?



Receta para hacer arepas

Las Arepas



Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz
- 2 cucharitas de sal
- 2 tazas de agua caliente

Preparación

Para empezar, poner la harina de maíz en una taza grande y poco a poco poner el agua con sal. Luego, mezclar el agua con la harina hasta que se convierta en masa. Después, dejar la masa en reposo por cinco minutos. Ahora, hacer con la masa unos rollos de 3" de diámetro y de 1" a 2" de ancho. En una sartén con un poquito de aceite, cocinar las arepas hasta ver los rollos dorados. Después, poner las arepas en el horno a 350 grados para cocinar por aproximadamente 30 minutos, hasta tener arepas crujientes.

