



Arepa de huevo

Tiempo de preparación: 30 minutos

Porciones: 6

Ingredientes

250 ugr de harina de maíz para empanadas o arepas

6 cdas. de **PractiCarne Zenú**

6 huevos

Agua

Sal

Aceite

Preparación

1. Pon la harina en un tazón junto con la sal y el azúcar. Añade agua poco a poco hasta que se forme una masa manejable muy blanda. Cuando la masa esté lista se hacen las arepas de aproximadamente de 5 centímetros y 1/2 cm de grueso.
2. Aparte, pon a calentar en un recipiente suficiente aceite vegetal, cuando hierva pon una a una las arepas bañándolas con el aceite. Estas deberán subir a la superficie y esponjarse.
3. Retira del fuego y con la ayuda de un cuchillo haz una abertura lateral.
4. En la abertura introduce el huevo entero crudo y **PractiCarne Zenú**, presiona un poco con los dedos y fríe nuevamente en el aceite, no muy caliente para que se cocine el huevo.

Zenú