



Arepas rellenas con **Jamoneta Zenú**

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 6

Ingredientes

- 1 lata de Jamoneta Zenú x 370g
- 1 1/2 taza de harina de maíz
- 1 1/2 taza de agua o leche
- 2 cdas. de mantequilla
- Aceite para freír
- Sal

Preparación

1. Prepara la masa de las arepas con la harina, el agua (o leche), la mantequilla y la sal.
2. Divide la masa en porciones iguales, a cada porción dale forma de bola y con la palma de la mano aplánalas formando un círculo.
3. Retira la **Jamoneta Zenú** de la lata y pártela en tajadas delgadas.
4. Arma las arepas así: pon una tajada de la **Jamoneta Zenú** entre dos círculos de masa y sella muy bien todo el borde de la arepa.
5. Fríe las arepas en aceite caliente, hasta que doren un poco.

Zenú[®]