Arepa rellena

Image not found or type unknown
repa Doria rellena

Ingredientes

- Mezcla lista para hacer arepas Doria
- Queso mozzarella rallado
- Leche
- Aceite
- Sal y pimienta
- Cebolla larga y tomate picados en cuadros
- Maíz
- Carne y pollo desmechados
- Cilantro

Preparación

1. Vierte todos los ingredientes en un bowl y mézclalos hasta crear una masa homogénea.
2. Luego saca una porción de la masa, arma una bolita con tus manos y luego moldéala en forma de arepa, de forma que queden más gruesas de lo normal.
3. Ponlas en una sartén, agrega sal y mantequilla al gusto.
4. Para el relleno, pon en una sartén a sofreír todos los vegetales con un poco de aceite, agrega el maíz, luego las carnes salpimentadas al gusto. Luego agrega el cilantro con la salsa soja e integra todo muy bien.
5. Abre las arepas cuidadosamente con un cuchillo, pon el relleno y listo ¡A disfrutar!