



Arepas con queso y aguacate

Arepas con queso y aguacate

Ingredientes

- 1 taza de mezcla lista para hacer arepas Doria
- 1 cucharadita de cilantro
- 1/2 aguacate hass maduro
- 1/4 de taza de queso rallado
- 3/4 de taza agua
- Sal al gusto

Preparación

1. Mezcla la harina precocida de arepas, con el queso rallado.
2. Posteriormente, agrega a la mezcla el agua poco a poco mientras amasas, hasta que la masa quede suave como una plastilina; la idea es, que no se pegue a los dedos (puede requerir un poco menos de agua).
3. Mientras dejas reposar la mezcla, pon a calentar la parrilla o sartén donde las vas a preparar, arma las arepas y ponlas a asar, voltea cuando la parte de abajo esté totalmente cocinada.
4. Mientras se asan, aplasta el aguacate con un tenedor, pica el cilantro y agrega sal al gusto.
5. Con un cuchillo, haz un bolsillo en la arepa y rellénala de la mezcla de aguacate.