



Arepas de espinaca

Arepas de espinaca unknown

Ingredientes

- 1 taza de harina precocida para arepas Doria
- 3/4 de taza de agua
- 1 manojo de espinaca
- 1 pizca de sal

Preparación

1. En el vaso de una licuadora, pon el agua, la espinaca y licúa.
2. En un tazón añade el jugo de la espinaca, luego agrega la sal, la harina de a poco y mezcla bien para que no queden grumos. Continuamos amasando con las manos, hasta lograr una consistencia suave y homogénea. Deja reposar por 5 minutos.
3. Continuamos amasando con las manos, hasta lograr una consistencia suave y homogénea. Deja reposar por 5 minutos.
4. A continuación arma bolitas, aplástalas ligeramente y colócalas en la sartén durante 4 minutos, dejando que se cocinen por ambos lados.