



Arepas de remolacha

Arepas de remolacha

Ingredientes

- 1 taza de harina pre-cocida para arepas Doria
- 3/4 de taza de agua
- 1 taza de remolacha rallada
- 1 pizca de sal

Preparación

1. En el vaso de una licuadora, pon el agua, la remolacha y licúa.
2. En un tazón pon el jugo de remolacha, agrega la sal, la harina poco a poco, mezcla bien para que no queden grumos y amasa con las manos, hasta lograr una consistencia suave y homogénea.
3. Deja reposar por 5 minutos.
4. Luego, arma bolitas de acuerdo con la cantidad de arepas que necesitas, aplana y ponlas en la sartén durante 4 minutos, dejando que se cocinen por ambos lados.