

AREPA FARCIDA

INGREDIENTS (2 persones)

- 150 g de farina de blat de moro
- 200 g d'aigua
- 150 g de pollastre
- 80 g de ceba
- 40 g de pastanaga
- 50 g de tomàquet
- 30 g de pebrot italià
- 5 g d'all
- Sal / Pebre
- Comí
- Coriandre (opcional)

ELABORACIÓ

1. Barrejar la farina de blat de moro amb una mica de sal i aigua, i deixar-la reposar per donar forma a les arepas.
2. En una paella rostir les arepas a foc mitjà durant uns 10 minuts, girant-les banda i banda.
3. Cuinar el pollastre, desfilat i reservar.
4. Picar la ceba a julianes.
5. Ratllar la pastanaga i el tomàquet, i reservar.
6. Picar finament el pebrot italià i l'all, i reservar.
7. En una paella sofregir la ceba, seguidament la pastanaga, el tomàquet, el pebrot i per últim l'all; afegir una mica de comí, sal i coriandre (si es desitja).
8. Afegir el pollastre amb el sofregit fins que es barregin bé els ingredients.
9. Fer un tall transversal a la arepa i omplir-la amb el pollastre.

OBSERVACIONS

- Es pots afegir alvocat o formatge si es desitja.

NOTES:
