

Arepas Reina Pepiada Venezolanisima

Ingredientes:

Masa para 6 a 8 arepas:

300 gr de harina de maíz precocida.

500 ml de agua tibia.

30 gr de mantequilla derretida.

Sal al gusto.

Para el Relleno:

500 gr de pechuga de pollo (preferible que sea con huesos y piel).

500 ml de agua para la cocción

½ taza de mayonesa casera.

½ zanahoria.

1 tallo de celery.

1 cebolla pequeña.

Sal y pimienta al gusto.

2 cucharadas de aceite de oliva.

2 aguacates maduros.

Preparación:

Paso 1: Lo primero es poner a cocinar el pollo como si fueras a preparar un consomé. Picas la zanahoria, la cebolla y el celery en pedazos grandes.

Paso 2: En una olla calentar el aceite y agregar las pechugas de pollo. Dejas que se doren ligeramente, unos 5 min de cada lado. Adicionar los vegetales, sal y pimienta y dejar que estos se caramelicen con el pollo para que los sabores se mezclen.

Paso 3: Verter el agua y probar la sazón por si es necesario rectificar la sal y dejar cocinar a fuego lento por lo menos 45 min a 1 hora. Una vez que el pollo este bien cocido sacarlos del consomé y reservarlo.



Paso 4: Ponemos el agua tibia o el consomé de la cocción del pollo en un cuenco (refractario hondo) y vamos agregando la harina poco a poco mezclando con las manos, tratando de disolverla muy bien. Hay que salar un por el agua, pero no el consomé. Cuando espese ligeramente le añadimos la mantequilla derretida (**si se usó el consomé no añadir la mantequilla**) y seguimos amasando. La masa debe quedar suave-firme, me explico, ni muy suave ni muy dura.

Paso 5: Hora de calentar la sartén, la plancha o el grill.

Paso 6: Hay que dejar reposar por 10 min. Mientras esperas puedes preparar la mayonesa casera. En ese tiempo la harina se termina de hidratar y corregimos el punto de la masa, si esta muy suave le podemos incorporar mas harina o si por el contrario esta muy dura la podemos ablandar con un poco de agua.

Paso 7: Con las manos mojadas coger una bola de masa de unos 5 cm de diámetros. Redondeamos bien la bola y luego la vamos aplanando para formar un disco de unos 10 a 12 cm. El espesor es de aproximadamente 1.5 cm.

Paso 8: Con la sartén [plancha] [grill] bien caliente y la ayuda de un pincel untar aceite. Asar las arepas vuelta y vuelta unos 14 a 20 minutos. La forma venezolana de saber si están listas es cogerlas con las manos y ponerlas en una toalla, golpearla con los dedos si suena como un tambor ya están listas.

Paso 8a: Preparando el relleno mientras las arepas se cocinan. El pollo de desmecha (no necesita que sea muy fino), luego en un cuenco verter la mayonesa y uno de los aguacates triturado con un tenedor enseguida mezclar para que la mezcla no se ponga negra. Probar la sal y la pimienta. Incorporar el pollo y revolver muy bien.

Paso 9: Bien ya tenemos las arepas y la reina pepiada listas. Cortamos las arepas longitudinalmente y la rellenas con la mayonesa de pollo o reina pepiada. Y ya puedes disfrutar de las tradicional Arepa Reina Pepiada Venezolanisima.

Para servir puedes colocar rebanadas de aguacate maduro dentro de la arepa o en el plato para que el comensal decida donde lo quiere.