

Caracas Reina Pepiada

Toplam 53 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Reina pepiada, arepa ekmeğini tavuk, avokado, mayonez, lime ve kişnişli kremamsı harçla dolduran Venezüella klasiğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Masarepa
- 2.5 su bardağı su
- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Avokado
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 adet Beyaz soğan
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk göğsünü tuzun yarısını 18 dakika haşlayarak didikleyin.
2. Masarepa, su ve kalan tuzu yoğurup 5 dakika dinlendirin.
3. Hamurdan 4 arepa yapmada sıyağla her yüzünü 5 dakika pişirin.
4. Arepaları 180°C fırında 8 dakika içi kuruyana kadar bitirin.
5. Avokadoyu lime suyu, mayonez, karabiber, ince doğranmış beyaz soğan ve kişnişle ezin.
6. Didiklenmiş tavuğu avokadolu harca karıştırın.
7. Arepaları reina pepiada dolgusuyla doldurun.

PÜF NOKTASI

Arepaları fırında bitirmek için kabuğu çitini nemli bırakın.

SERVIS ÖNERİSİ

Dolguyu arepalarla cakkerekleyip yanlarında salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Yumurta