



Arepa de huevo con pasta y camarones

Arepa de huevo innovadora a la Dairis del Carmen Argel

Ingredientes

- 100 gr harina de maíz amarilla
- Spaghetis Doria cocinados 250gr
- 1 paquete de Camarones
- 1 porción Carne desmechada
- 1 Huevo
- Sal al gusto
- 2 dientes Ajo
- Color una pizca
- 1 Cebolla larga picada
- 1 Cubo de caldo de gallina
- 1 Tomate
- Ají dulce al gusto

Preparación

1. En una olla pitadora cocinamos la carne para desmechar con ajo, cebolla y sal por media hora, por aparte preparamos la masa con harina de maíz amarilla en un recipiente con agua y sal y amasar muy bien.
2. Hacemos la arepa y la medio fritamos en un sartén con aceite previamente caliente.
3. Aparte preparamos el Spaghetti Doria en un olla con agua, aceite y sal agregar los espaguetis cuando el agua hierva,
4. En otro sartén agregamos la carne previamente cosida y desmechada, Agregamos tomate, la cebolla, el ajo, picado en cubos pequeños y un cuartico del cubo del caldo de gallina y salteamos muy bien.
5. Por aparte salteamos los camarones en mantequilla sal y pimienta.
6. Cuando la carne este lista y seca la dejamos enfriar al igual que la pasta. Le hacemos una abertura a la arepa cuidando que no se rompa, adicionamos una cucharada de Spaghetti Doria otra de carne desmechada y camarones.
7. En un vaso adicionamos el huevo y una pizca de sal.
8. Lo vertimos en la arepa y cerramos la arepa y procedemos a freír de nuevo.
9. Verificamos que el huevo no esté crudo y listo a disfrutar de este gran sabor costeño.