

Arepa

Pogačice

Sastojci:

- 160 g kukuruznog prekuhanog brašna
- 350 ml mlake vode
- malo soli

Postupak:

- U jednu plastičnu posudu stavite vodu, posolite i polako dodajte brašno. Grudice razmrvice rukom.
- Smjesu miješajte rukom te ostave 5 minuta da brašno nabubri. Nakon toga oblikujte pogačice vlažnim rukama. Ako osjetite da je smjesa premekana, dodajte još malo brašna ili obrnuto, ako je pretvrda, dodajte malo vode.
- Pogačice pecite na ravnoj, malo nauljanoj, gusanoj ploči sa obje strane te kada dobe koricu još se mogu staviti malo u pećnicu – otprilike 10 min na 180 °C. Tekstura mora biti hrskava, ali iznutra mekana.

Umak guasacaca

Sastojci:

- 1 zreo avokado
- pola glavice luka
- 4 glavice češnjaka
- 1 luk
- pola zelene paprike
- svežanj korijandera
- peršin
- sok limete
- malo maslinovog ulja
- malo soli i papar

Postupak:

1. Sve sastojke za gusacacu sameeljite u grubo u blenderu. Po potrebi još začinite.

Meso

Sastojci za meso:

- 500 g pilećih prsa
- sol i papar
- maslinovo ulje

Postupak:

1. Meso narežite na kockice, posolite i popržite na maslinovom ulju dok ne dobije zlatnu boju.

Posluživanje:

- Arepa se servira na način da se prereže (ne do kraja – otprilike trećinu kruga ne rastavimo), namaže maslacem (ne treba ga posebno razmazivati već se sam rastopi), te se puni pripremljenim punjenjem na koji se doda malo naribanog sira. Umak se služi sa strane i dodaje po osobnom ukusu.