Cómo hacer auténticas arepas venezolanas

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 20

/ Ingredientes

- 1 kg harina de maíz
- 2 l de agua
- 2 cucharaditas pequeñas de sal

/ Preparación

Colocar el agua en un bol y añadir la sal. Agregar la harina poco a poco e ir amasando hasta que la textura sea suave.

Dejar reposar la masa unos dos minutos y volver a amasar. Añadir un poco más agua si hace falta.

Hacer una bola con un trozo de masa, dependiendo del tamaño que se quiera y aplastarla.

Dorar en una plancha o sartén durante unos 4 minutos por cada lado, hasta que esté morenita. Sabremos que están listas cuando al darle un toque, se oiga un sonido seco.

Abrir por la mitad con un cuchillo, haciendo un corte semicircular, no entero. Rellenar al gusto.