

## **RECETARIO VIRTUAL SUPUKO MIKUY**

### **RECETA FUSIÓN VENEZOLANA PERUANA**

#### **AREPAS VENEZOLANAS CON LOMO SALTADO**

##### **Ingredientes (10 arepas)**

- ½ kilo de harina pan
- ½ kilo de carne picada (lomo)
- 3 papas
- 1 pimienta
- 2 tomates
- 2 cebollas
- 3 ajíes escabeches
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 chorrito de sillao (salsa de soya)
- 2 cucharadas de salsa de ostión
- 1 chorrito de vinagre tinto.
- 1 ramita de culantro (cilantro)

##### **Preparación**

En un tazón grande se coloca la harina pan, un poco de sal y se le va añadiendo agua tibia poco a poco. Se remueve con una paleta de madera hasta que la masa esté completamente húmeda. Se deja reposar la masa por unos minutos (dependiendo del tipo de harina se necesita más o menos agua).

Para el relleno, se fríe el lomo sazonado y picado en tiras pequeñas hasta que esté de color dorado. Se le va agregando el vinagre, las cebollas y pimientos picados, el tomate, el ají escabeche, el culantro, la salsa de ostión, sillao y sal al gusto. Luego, cuando esté todo pochado, se agregan las papas fritas; se mezcla y se retira del fuego.

Para formar las arepas, se termina de amasar con las manos hasta que ya no se pegue. Con la ayuda de una paleta de madera o con las propias manos se va formando una bola para luego aplastarla y darle forma de hamburguesa.

Se calienta aceite en una sartén y se fríen las arepas con mucho cuidado para no quemarlas. Se van colocando sobre papel absorbente para que pierdan el exceso de grasa. Por último, se llevan a la mesa y se pueden presentar ya rellenas o dejar que cada persona las rellene a su gusto. Lo ideal es que no se dejen enfriar mucho antes de consumirlas.