

Campesina



De huevo

Paisa

Vallenata

Santandereana

Boyacense

La ruta de la arepa





La ruta de la arepa

Recorre Colombia con estas recetas, sorprende a los que más quieras y crea recuerdos inolvidables con tu familia.

Disfruta de estas deliciosas recetas y síguenos en redes sociales para más sorpresas.

 harinacampesina

 @harinacampesina

La ruta de la arepa - 2



Índice

- 4 Arepa Boyacense
- 5 Arepa Santandereana
- 6 Arepa Paisa
- 7 Arepa Vallenata
- 8 Arepa de Huevo

Arepa Boyacense

INGREDIENTES

- 2 tazas de **Harina Precocida de Maíz Blanco Campesina**
- 250 gramos de cuajada desmenuzada
- 250 gramos de queso campesino rallado
- 2 huevos
- 120 gramos de mantequilla
- 250 gramos de panela rallada
- 1 cucharada de sal
- 1 taza de agua
- 1 taza de leche

PREPARACIÓN

1. En un tazón mezclar la leche, el agua, dos cucharaditas de panela y la sal.
2. Luego adiciona el queso campesino rallado y la cuajada desmenuzada.
3. Agrega al tazón, la mantequilla derretida y la **Harina Campesina** y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
4. Forma las arepas. Si quieres puedes rellenarlas con un poco más de queso.
5. Ásalas hasta que estén doradas por ambos lados y disfruta.



Arepa Santandereana

INGREDIENTES

- 1 kilo de tocino carnudo
- 2.5 tazas de **Harina Precocida de Maíz Campesina**
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 80 gramos de mantequilla
- Agua

PREPARACIÓN

1. Asa el tocino en una sartén hasta que quede tostado y una vez frío, pícalo en trocitos pequeños.
2. Prepara la masa de las arepas mezclando todos los ingredientes.
3. Forma las arepas y llévalas al sartén.



Arepa País

INGREDIENTES

- 2 tazas de Harina Precocida de Maíz Blanco Campesina
- 2 ½ tazas de agua
- Sal al gusto
- Mantequilla y queso (opcional)

PREPARACIÓN

1. En un tazón mezcla el agua con la sal hasta diluir.
2. Agrega la harina y amasa hasta obtener una masa homogénea y suave. Si quieres puedes agregar a la masa mantequilla o queso.
3. Deja reposar por aproximadamente 5 minutos.
4. Divide la masa en 10 porciones iguales.
5. Forma arepas muy delgadas incluso puedes ayudarte de una pataconera. Si quieres perfeccionar la forma puedes recortar las arepas con un molde de galletas.
6. Lleva las arepas a la parrilla y asa directamente sobre el fuego.



Arepa Vallenata

INGREDIENTES

- 1 taza de Harina Precocida de Maíz Campesina
- 2 tazas de queso costeño rallado
- 1 1/4 de taza de leche entera
- 1 hoja de bijao

PREPARACIÓN

1. Mezcla en un tazón la **Harina Campesina** con la leche con ayuda de un tenedor hasta obtener una masa homogénea.
2. Agrega el queso rallado y amasa integrando muy bien los ingredientes.
3. Divide la masa en 6 partes iguales y forma las arepas de manera tradicional.
4. Parte una hoja de bijao por la mitad, quitándole la vena central y divídela en cuadros del tamaño de las arepas.
5. Llévalas a la Air Fryer con la hoja por abajo y cocínalas a 350°C de temperatura durante 10 minutos.
6. Luego voltéala por otros 10 minutos.



Arepa de Huevo

INGREDIENTES

- 2 ½ taza de agua tibia
- 2 cucharaditas de sal
- 2 tazas de **Harina Precocida de Maíz Amarillo Campesina**
- Bolsa plástica
- Aceite

PREPARACIÓN

1. En un tazón, mezcla el agua, la sal y la **Harina Campesina** hasta obtener una masa suave y déjala reposar por 3 minutos. Amásala un poco y déjala reposar por 2 minutos más.
2. Toma parte de la masa y forma bolas de tamaño mediano para ponerlas una por una sobre la bolsa ligeramente aceitada, aplástala hasta tener una arepa de medio centímetro de grosor.
3. Calienta muy bien el aceite, mete la primera arepa y con una espumadera échale aceite por arriba para que se inflé. Luego volteála para que termine de dorar bien.
4. Saca la arepa del aceite y ponla a secar durante 1 minuto, luego, con un cuchillo, haz una ranura en uno de los bordes e introduce el huevo (con un poquito de sal).
5. Con la espumadera, lleva la arepa nuevamente al aceite sosteniéndola y dejando el lado por el que se rellenó por fuera para evitar que se riegue el huevo.
6. Cuando veas que el huevo ya tiene consistencia, fríela durante 2-3 minutos por cada lado y sácala para dejarla escurrir.



Campesina



Encuéntranos en presentaciones de
1000g y 500g en los almacenes
Éxito, Olímpica y en tu tienda
más cercana de la Costa
Atlántica colombiana