



LA AREPA

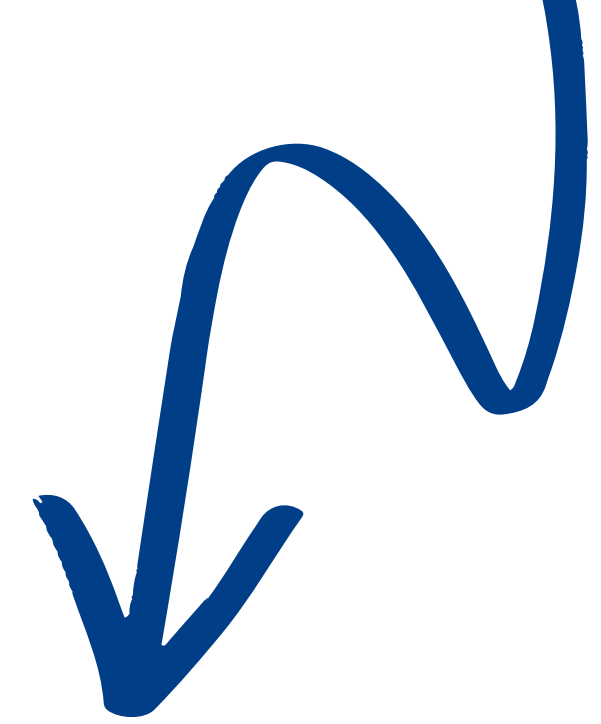
Ma Celeste S.



La arepa es el plato típico venezolano por excelencia junto a la hallaca. La arepa está hecha a base de masa de maíz seco molido o de harina de maíz precocida, de forma circular y aplanada.



Es de origen precolombino de Colombia, Venezuela y Bolivia. Es bastante común en la gastronomía de esos países. Se suele comer casi todos los días, rellena, en el desayuno o en la cena como plato principal o como acompañante. Y es consumida en toda la geografía del país

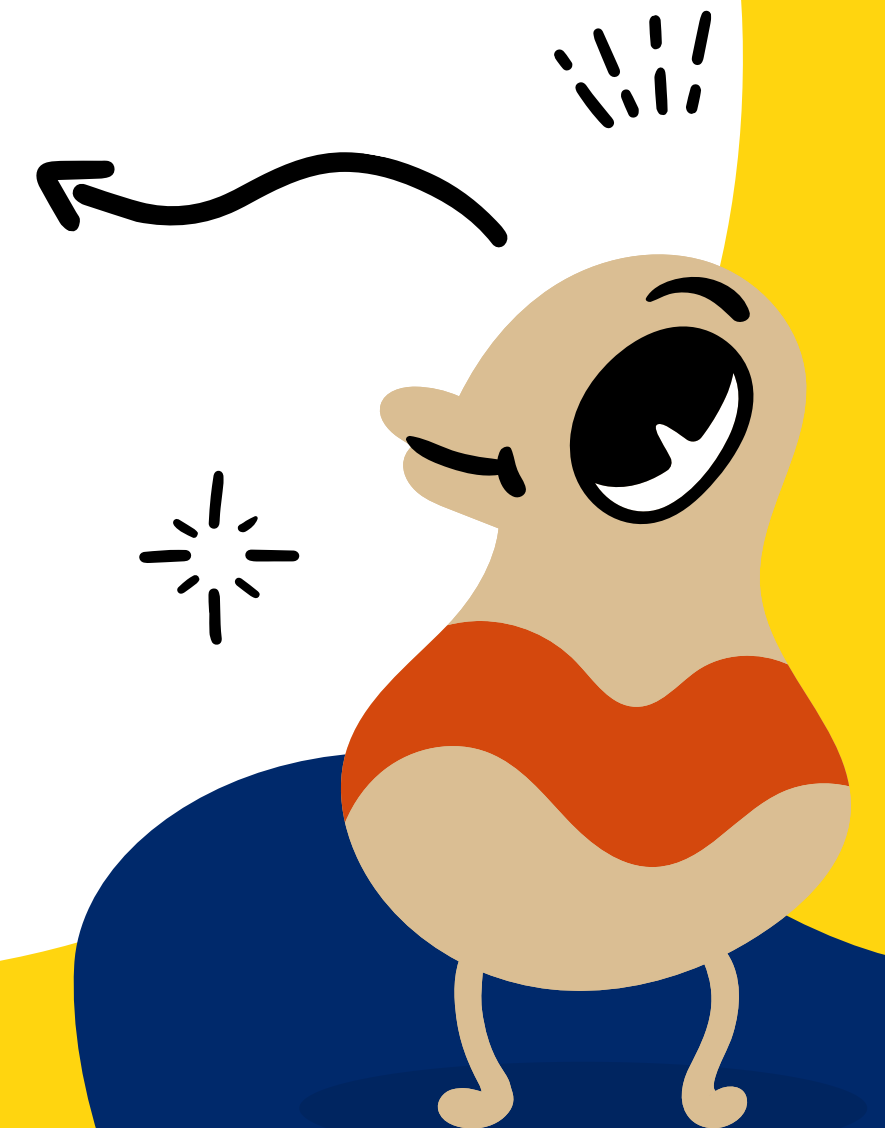




Las arepas pueden cocinarse en cuatro diferentes formas: asadas, horneadas, hervidas y fritas. Otra manera de prepararlas es utilizando un Tosty Arepa, electrodoméstico que, fue creado por la marca Oster en 1989 que, al igual que la harina precocida, disminuyó el tiempo de preparación



Las arepas son comercializadas primordialmente en restaurantes populares especializados llamados areperas, donde se consiguen rellenas con variedad de guisos. Algunos de ellos son queso rallado, jamón, carne mechada, huevos en perico y pollo (ingrediente principal de la Reina Pepiada).



En toda la geografía nacional existen las areperas que trabajan 24 horas, y es una práctica común en la madrugada degustar arepas después de salir de las discotecas o fiestas.

Destaca mencionar que esta comida popular ha formado parte del menú de McDonald's.

Es un plato exquisito, fácil y rápido de preparar y también con una gran variedad de rellenos, de las puedes degustar.

