

las arepas pertenecen al recetario más tradicional del legado indígena que se remonta a mucho antes de la llegada de los conquistadores a América. El maíz era un alimento básico y hoy las arepas son casi un símbolo de la gastronomía latina, típicas en los puestos callejeros y en los hogares, muy sencillas de preparar y tremendamente versátiles. Una arepa es una masa redonda plana, con aspecto de tortita gruesa, cocinada a la plancha, frita o al horno, que se puede comer **abierta con diferentes rellenos o usándola como base**.

Para preparar nuestro Paquito Cordero utilizamos nuestra rica arepa rellena de delicioso cordero asado. A continuación nuestra receta.

Ingredientes:

Para la arepa

- 800 gramos de [harina de maíz](#)
- 500 mililitros de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite.

Para el relleno

- 1 Pierna de cordero
- Ramas de Romero
- 1 cucharadita de sal
- 1 diente de ajo en láminas
- 1 aguacate
- 1 ramita de cilantro
- Jugo de una lima
- Semilla de sesamo

Para la salsa

- Caldo del asado de cordero
- 2 cucharadas de miel

Preparación:

Colocar la pierna de cordero con cortes en una bandeja poner las ramitas de Romero y las lonchas de ajo, un chorrito de agua la sal, mover para que se expanda los ingredientes en el cordero, y asar a fuego bajo por 5 horas aproximadamente. Pasada unas 3 horas voltear el cordero en la bandeja, y dejar asar las otras 2 horas, bañar de vez en cuando con su jugo para dorar un poco, puedes ir rompiendo para que la carne absorba los sabores. Una vez asado, sacar el caldo del cordero y reservar. Ya una vez frío el cordero, desmechar y reservar también.

Para la salsa, colocas el caldo del cordero en un cazo, con las cucharaditas de miel, y a fuego lento reducir hasta que espese.

Por otro lado echa el agua en un bol, añade la cucharadita de sal y disuélvela. **Ve agregando la harina precocida de maíz poco a poco**. Una vez la hayas echado toda, ve amasando hasta formar una masa homogénea. Sigue amasando hasta que te quede completamente integrada. **Déjala reposar por unos 5 minutos** y retoma el amasado. Si, después de dejarla reposar, la masa está muy líquida o muy seca, añade más harina o agua respectivamente. Forma bolitas medianas con la masa, con esta receta te saldrán unas 8 arepas. Comienza a aplanarlas con las palmas de las manos para hacer la forma tradicional de la arepa. Deben quedar de al menos 1 centímetro de grosor. Coloca una cucharadita de aceite en una plancha y extiéndelo sobre toda la superficie con ayuda de un papel de cocina. Calienta y lleva las arepas a la plancha. Cocina a fuego bajo hasta que veas que se han endurecido de un lado. Entonces, voltéalas y déjalas dorar por el otro lado. Una vez hecha

haz un corte en uno de los lados de las arepas y ve cortando a lo largo de toda la circunferencia. Ábrelas y rellénalas.

Para el relleno haremos también una puré con el aguacate, cilantro picado, sal y el jugo de la lima.

Una ves abra la arepa le pones el puré de aguacate, el cordero asado, la salsa de cordero y miel, y un toque se sésamo al gusto. Ya verás la explosión de sabores en tu paladar. Inigualable. 😊

