

Arepas con perico



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arepas-con-perico>

Preparación

Calentar a fuego medio una sartén. Una vez caliente, agregar el aceite, la cebolla y el pimiento; freír hasta que estén blanditos sin dejar que tomen color. Luego, agregar el tomate y freír hasta que esté cocido. Retirar los ingredientes de la sartén y reservar. En el mismo sartén, agregar una cucharada de aceite vegetal y calentar a fuego medio bajo. Agregar los huevos batidos y bajar al temperatura a baja. Cocinar los huevos moviéndolos con la ayuda de una espátula. Cuando estén casi listos agregar las verduras freídas, mezclar y cocinar hasta el punto deseado. Abrir las arepas, untar manteca si se desea y rellenar con el perico. Servir inmediatamente. Fuente: <http://mibudare.com/>



Ingredientes

- 2 cucharada/s Aceite vegetal
- 1/2 Cebolla picada
- 1/2 Pimiento rojo picado
- 1/2 Tomate maduro picado
- 4 Huevos ligeramente batidos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Manteca para untar
- 2 Arepas

Categorías

Un día normal, Todo el año, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Plato Principal, Colombiana, Venezolana