



## Arepa de Huevo

### Description

This is a delicious recipe from the Caribbean coast of Colombia. This popular corn dumplings are often made in the small street markets and you will see a long queue of customers waiting to buy them.

### Arepa de Huevo or Corn Cakes Stuffed with a Egg (English version below)

#### Ingredientes para 4 arepas

- 200 gramos de Harina para arepas de maiz precocida (o harina precocida para tortillas mejicas pero ver nota
- 1 cucharada de aceite
- 1 taza de agua caliente
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos
- Suficiente aceite para freir

#### Preparacion

1. En un recipiente mezclar la harina la sal.
2. Vertir el agua caliente lentamente y revolver con una cuchara a medida que se va agregando mas agua.
3. Mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente, dejar reposar por 10 minutos o hasta que sea posible manipularla.
4. Tomar una pequeña porcion y colocarla en un superficie plana cubierta con una bolsa plastica o vinilo.
5. Dejar la masa dentro de la bolsa y luego usar un rodillo para aplanarla.
6. Con un cortador de galletas u otro cortador hacer circulos del tamaño deseado.
7. Precalentar el aceite y freirlas a fuego medio.
8. Cuando esten un poco doradas sacarlas a una superficie segura.
9. Con un cuchillo hacer un corte en uno le sus lados de mas o menos 4 o 5 centímetros, haciendo espacio para introducir el huevo.
10. Se coloca el huevo en un pocillo, se agrega sal y pimienta al gusto y luego se vierte dentro de la arepa.
11. Se asegura la arepa con un poco mas de masa y luego se frie otra vez.
12. Cuando este dorado por un lado darle la vuelta.
13. Sacar la arepa a una plato con papel de cocina para que absorva el exceso de aceite.
14. Servir caliente.

#### Nota:

Si se usa la harina mexicana para hacer las arepas agregar tambien 1 chucharada de harina de trigo por cada 100 gramos de harina.

## Corn Cakes Stuffed with a Egg (English version)

### Ingredients for 4 Corn Dumpling

- 200 grams precooked flour for corn cakes (or pre-cooked flour for Mexican's tortillas but see note).
- 1 tablespoon olive oil
- 1 cup hot water
- 1 teaspoon of salt
- 4 eggs
- Enough oil to fry

### Preparation

1. In a bowl mix flour salt.
2. Pour in the hot water slowly and stir with a spoon while adding more water.
3. Mix well until a stiff dough, let stand for 10 minutes or until it can be manipulated.
4. Take a small portion and place it on a flat surface covered with a plastic bag or vinyl.
5. Leave the dough in the bag and then use a rolling pin to flatten.
6. With a cookie cutter or other cutter, cut to the desired size circles. And you can put on the grill for roasting
7. Preheat the oil and fry over medium heat.
8. When they are lightly browned remove them to a secure surface.
9. With a knife make a cut on one side about 4 or 5 centimetres, making room to pour the egg.
10. Place the egg in a cup, add salt and pepper to taste and then pour into the corn dumpling .
11. Ensure the corn dumpling with a little more dough and then fry again.
12. When browned on one side turn it over.
13. Remove the corn bread to a plate with paper towels so that excess oil is removed.
14. Serve hot.

### Note:

If using Mexican flour to make corn dumplings you have also add 1 tbsp of plain flour per 100 grams of corn flour.