



## Huevo Frito con Arepa

### Description

This recipe can be an easy breakfast for holidays or a good snack for mid-afternoon. Just add some chocolate drink with cheese and invite someone for tea.

### Huevo Frito con Arepa or Fried Egg with Corn Cakes (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).
- 100 gramos de mantequilla derretida.
- 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 y mantequilla.
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 grill por unos minuto y luego asar las arepas.
8. Cuando esten un poco doradas sacarlas a una superficie segura.
9. Se coloca el huevo en un pocillo y luego se vierte en un sartén con suficiente aceite caliente.
10. 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.

### Fried Egg with Corn Cakes (English version)

#### Ingredients

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

### Preparation

1. In a bowl mix flour salt and butter.
2. Pour 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. Add a little more dough to the corn dumpling 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.