



COCINA COLOMBIANA EN VIVO

Receta: Hallacas santandereanas - Arepa de huevo

INGREDIENTES HALLACAS SANTANDERANAS (6 PERSONAS)

Masa de Maíz Pilado (amarillo) o harina de maíz	300gr	Hojas de bijao (Plátano)	20 piezas
Manteca de cerdo	200gr	Cebolla junca	50gr
Costilla de cerdo (picada)	500gr	Brida (hilo de cocina)	c/n
Pata de achiote	150gr	Sal	20gr
Tocino	250gr	Perejil	20gr
Pechuga de pollo (sin hueso)	250gr	Orégano molido	5gr
Cebolla cabezona	100gr	Ajo	20gr

INGREDIENTES AREPA DE HUEVO

Masa de Maíz Pilado (amarillo)	500gr	Huevos	8 und
Manteca de cerdo o cualquier grasa de procedencia animal o vegetal	20gr	Sal	10gr

UTENSILIOS

- Bowl
- Tamalera/Vaporera
- Sartén
- Tabla
- Cuchillo
- Pala de madera
- Platos para montaje
- Pataconera/tortillera
- Caldero para fritura.