

TORTILLAS DE HARINA

Tradicionales tortillas de harina.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 20 TORTILLAS

- 1 Cucharadas de sal
- 1/3 de taza de aceite vegetal
- 1 y 1/2 tazas de agua caliente
- 1 kg. de harina de trigo

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

1 kg. de harina de trigo en un tazón. Revolvemos muy bien, deshaciendo los grumos que haya. Agregamos una cucharada de sal y mezclamos.

un hueco al centro del harina y vertemos 1/3 de taza de aceite vegetal. Mezclamos poco a poco con las manos. Agregamos 1 y 1/2 taza de agua caliente y seguimos mezclando. Agregamos 1/4 más de agua y seguimos mezclando (Ustedes van viendo el agua que vayan necesitando) Hasta que les quede una masa homogénea. (que ya no se nos pegue en las manos).

una base o la barra de la cocina, enharinamos y pasamos la masa. Le damos una buena amasada, hasta que quede uniforme.

la masa al tazón y lo tapamos con un trapo limpio. Dejamos reposar por 20 minutos.

reposa la masa, encendemos un comal a fuego bajo.

6.- Cuando hayan pasado los 20 minutos, hacemos bolitas con la masa, del mismo tamaño.

con un rodillo cada bolita y le damos forma de tortilla, tratando que nos quede muy redondita la tortilla.

un poco la lumbre y pasamos una a una las tortillas. Cuando notemos que se les hacen burbujas, volteamos la tortilla. Cuando empiece a inflar la tortilla, revisamos de los dos lados que hayan dorado. Retiramos la tortilla y la pasamos a una servilleta para tortillas, para que se mantengan calientes. Así hacemos con toda la masa.

.

Ver video

@wilsonmain6885

Que bonita su cocina, como quisiera que usted fuera mi abuelita yo iría a visitarla seguido y seguro sus platillos serían mis favoritos. Deseo un abuelita como usted, nunca tuve el cariño y el amor de una, y si me hizo falta.

@ferninx8386

Me gusta verlos, me hice vegetariana hace poco y con sus recetas me alentaron a poder hacerme ricas comidas, muchas gracias y saludos desde Argentina.

@silviajudith9914

Soy de Torreón Coahuila y de niña no comía con otra cosa!! Gracias porque recordaron lo deliciosas que son hechas a mano. Verdad Madre? (cómo somos familia)

@patriciazzenil2049

Wow me han salvado, soy mexicana fuera de su país y aquí no se consiguen tortillas no conocía una forma de hacerlas en casa. Muchas gracias! Amó sus recetas y les envió un fuerte abrazo. Mucho éxito 