Tortillas

Autore: Motosandro

Alimento simbolo della cucina messicana.

Altre immagini:

Ingredienti

2 tazze di farina di mais, 1 tazza di acqua.

Preparazione

Mischiare la farina di mais con acqua; amalgamare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma che non si sfaldi (se necessario aggiungere più acqua). Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti e dividerlo in 12 palline, eventualmente inumidire con altra acqua. Aiutandosi con un piatto piano, pressare ogni pallina tra due fogli di carta oleata fino ad ottenere un diametro di almeno 18 cm, quindi staccare delicatamente la carta. Cuocere le tortillas una alla volta in una padella di ferro bollente (non occorre ungere) 1 minuto per parte. Ripetere l'operazione con tutte le tortillas.

Tortillas

http://sandronet.dnsalias.org/motocappottati/Joomla

Note

Veramente Facile

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione	Mexico	**Costo per porzione**	
Vegetariana	Sì	**Senza lattosio**	No
Dietetica	Sì	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	