

TORTILLAS DE HARINA

Ingredientes:

- 1 kilo de harina de trigo
- 3 ½ c de sal
- ¼ de kilo de manteca vegetal
- 500 ml de agua tibia (2 tazas)

Preparación:

1. Se mezcla la harina con la sal. Se agrega la manteca y se mezcla con la mano hasta que esté toda la manteca integrada. Se agrega el agua poco a poco y se va mezclando. Si al terminar de agregar el agua se ve la mezcla un poco seca se le puede agregar un ¼ de taza más de agua.
2. Se amasa durante 5 minutos y se deja reposar tapada con plástico durante 1 hora o más. Se hacen los testales (bolitas de masa) del tamaño que se desee. Salen 50 a 60 tortillas de tamaño “regular” de 15 cms de diámetro.
3. Se palotean todos los testales y se van acomodando en una charola. Se puede meter al refrigerador la primera mitad de tortillas crudas mientras se termina de extender la segunda mitad.
4. Se calienta el comal a lumbre mediana y luego se pone a fuego bajo. Se cuecen primero las tortillas del refrigerador. Al poner la tortilla en el comal se espera a ver que se hagan burbujas entonces se voltea y se deja cocer unos segundos por el segundo lado y se vuelve a voltear un momento más, son 3 vueltas en total.
5. Si las tortillas se van a consumir después y se van a volver a calentar entonces se sacan del comal cuando están “blanquitas” para que se terminen de hacer al recalentarlas.

6. Al sacarlas del comal se extienden en una mesa para dejar que se enfríen. Ya frías se guardan en el refrigerador en una bolsa de plástico.

