



## TORTILLAS DE LINAZA

### Ingredientes:

- 250 gms de linaza entera
- 1 ½ tazas de agua hirviendo
- 1 cucharita de sal

### Preparación:

1. La linaza se muele en Thermomix o licuadora hasta hacerla polvo. Se agrega el agua hirviendo y la sal y se mezcla en procesador o con cuchara hasta que se combinen bien los ingredientes y se forme una masa. Se deja enfriar cubierta con un plástico.
2. Para hacer las tortillas se toma una porción de masa, se aplanan en tortillera y se ponen a cocer en el comal como tortillas regulares de maíz. Se van poniendo en una rejilla para que enfríen.
3. Se usan para hacer tacos o se pueden hacer tostadas.