

Masa básica de tortillas mexicanas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/masa-basica-de-tortillas-mexicanas>

Preparación

Combine la harina y la manteca en un tazón grande para mezclar y trabajar la manteca con la harina con los dedos hasta que se incorpore totalmente. Si esto no se hace a fondo, las tortillas tendrán una textura irregular. Disolver la sal en el agua y verter alrededor de 2/3 de taza a los ingredientes secos y de inmediato trabajar con un tenedor, se formarán grandes grupos. Añadir el resto del líquido (un poco más, si es necesario) y forme la masa. Colóquela sobre la superficie de trabajo y amasar hasta que quede suave. Debe tener una consistencia media-rígida - no firme, pero no es tan suave como la mayoría de las masas de pan. Divida la masa en 12 porciones y cada rollo en una bola.

Colóquelos en un plato, cubrir con papel plástico y dejar reposar durante al menos 30 minutos - esto hace que sea más fácil rodar luego la masa. Calentar una sartén sin engrasar o sartén mediana a fuego medio o medio-alto. Estire los bollos formando un círculo de 17 cm. aproximadamente, enharine ligeramente la superficie de trabajo de vez en cuando al momento de estirar las tortillas. Coloque las tortillas en la sartén caliente

Ingredientes

- 2-3/4 taza/s Harina (+ un poco extra para estirar las tortillas)
- 5 cucharada/s Manteca
- 3/4 cucharadita/s Sal
- 3/4 taza/s Agua caliente

Categorías

Mexicana, Todo el año, Económico, Rápida, Recetas de Ayuda

(debe escuchar un leve chisporroteo y ver un burbujeo casi inmediatamente en la superficie). Después de 30 a 45 segundos, cuando tenga manchas doradas debajo, darles la vuelta. Cocine por 30 a 45 segundos más, hasta que el otro lado esté dorado; no hornee la tortilla o se volverán quebradizas . Retire y envolver en una servilleta de tela caliente. A medida que vaya apilando las tortillas, caliente a su vez el paño que las mantendrá tibias.

