

TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO

Ingredientes:

- 4 tazas de harina para todo uso
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 1 ⅓ taza de agua caliente
- ¼ taza de aceite vegetal (yo utilizo aceite de girasol)



Instrucciones:

1. En un recipiente grande, mezcla la harina y la sal.
2. Agrega el agua y el aceite vegetal y, con las manos, mezcla la masa hasta que forme una bola y se haya absorbido todo el líquido. Si la masa está demasiado pegajosa, agrega más harina 1 cucharada a la vez, según sea necesario. (La masa debe ser suave y tener una textura similar a la plastilina, pero no pegajosa).
3. Transfiere la masa a su superficie de trabajo y amasala hasta que quede suave por todas partes.
4. Divide la masa en 12 bolas iguales si quieres tortillas grandes (18 si quieres medianas) y luego aplanar cada bola ligeramente, déjalas a un lado y cubrirlas con una toalla.
5. Calienta un sartén que sea antiadherente a fuego medio-alto.
6. Estira una pieza de masa en un círculo de 8 pulgadas y luego transfiere a la sartén caliente. Cocina la tortilla durante aproximadamente 1 minuto, luego déle la vuelta una vez y continúe cocinando 30 segundos adicionales o hasta que aparezcan manchas doradas en ambos lados se infle; continua con el resto hasta terminarlas todas!