

## TORTILLAS DE PLÁTANO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen entre 12 a 15 tortillas\*

### Ingredientes

- 3 plátanos verdes (camuleano\* mejor)
- 2 cucharaditas de sal
- Aceite para cocinar



### Instrucciones

1. Corta los extremos y el plátano en trozos de 3 pulgadas. Dejar la cáscara puesta.
2. Agrega los plátanos a una olla grande y cubre con agua, llevar a ebullición y luego hervir durante 15-20 minutos, hasta que los plátanos estén suaves, pero no blandos.
3. Escurrir los plátanos. Una vez que esté lo suficientemente frío como para manipularlo, retira la piel.
4. Añade los plátanos y la sal al recipiente de la procesadora de comida, pulsar hasta que la mayoría de los grumos desaparezcan, seguir pulsando hasta tener una masa homogénea, te tomará alrededor de 3 minutos.
5. Con las manos, enrolla la masa en bolas de aproximadamente 2 pulgadas.
6. Coloca la bola entre dos hojas de envoltura de plástico (yo uso una bolsa para sandwiches) y con el prensa para tortillas presionarla hasta tener una tortilla delgada.  
*Si no tienes una prensa para hacer tortillas, puedes colocar las bolas de masa entre dos hojas de papel pergamino y estirarlas con un rodillo o apretarlas con un plato.*
7. Calienta una sartén antiadherente, añade una cantidad pequeña de aceite y frótela bien por toda la sartén, coloca la tortilla y cocinar durante 2 a 3 minutos en el primer lado, voltea con cuidado y cocinar el otro lado. Hacer lo mismo con toda la masa.

8. Disfruta como lo harías con cualquier otra tortilla... ¡Buen provecho!

**Notas:**

\*Las tortillas que te sobren, guardalas en el refrigerador hasta por 3 días y recalentarlas en la sartén y estarán como recién hechas.

\*La cantidad de tortillas dependerá del tamaño de que las hagas.