



TORTILLAS DE CAMOTE

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F), forrar una bandeja para hornear con papel pergamino y colocar los camotes, hornear durante 45 minutos o hasta que se puedan pinchar fácilmente con un palillo o tenedor. Dejar que se enfríen, luego pelarlas y triturarlas bien.
2. En un recipiente grande, agregar el puré de camote, la harina de avena y la sal, mezclar con una espátula lo más que puedas.
3. Luego amasar un poco con las manos hasta que esté bien integrado. Si la masa parece demasiado húmeda o pegajosa, puedes agregar una cucharada más de harina de avena. Dejar reposar la masa durante 5 minutos. Este tiempo es importante, porque la masa tomará más consistencia, se hará más moldeable después de este tiempo.
5. Transferir la masa a una superficie de trabajo limpia y formar un cilindro, cortarla en 20 trozos.
6. Tomar un poco de aceite de oliva o aguacate y untarlo en las manos, tomar uno de los trozos de masa y enrollar la masa en bolas; luego con las manos aplanar la bola hasta formar un disco grueso.
7. Colocar el disco entre dos hojas de envoltura de plástico (yo uso una bolsa para sandwiches) y con el prensa para tortillas o un plato presionarla hasta tener una tortilla delgada.
8. Calentar una sartén antiadherente, colocar la tortilla y cocinar durante 1 a 2 minutos en el primer lado, voltear con cuidado y cocinar el otro lado. Hacer lo mismo con toda la masa. Disfruta como lo harías con cualquier otra tortilla... ¡Buen provecho!



15
MINUTOS



45
MINUTOS



SALEN 20
TORTILLAS

Ingredientes:

- 2 tazas de puré de camote (batatas)
(Aprox. 4 cometas medianas)
- 2 tazas de harina de avena, **ver nota**
- 1 cucharadita de sal marina

Notas:

*Si no tienes harina de avena, solamente licuar las hojuelas de avena en la licuadora, hasta que quede hecha harina.