
Tortille z masa harima

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2497 razy.

Porcja na 10 szt. Czas przygotow. 25 min.

300 g masa harina (patrz "ogolne") lub maki kukurydzianej wymieszanej z 2 łyżkami maki kartoflanej,

150-170 ml letniej wody.

1. W dużej misce wymieszać masa harina lub make kukurydziana z 2 łyżkami maki kartoflanej i woda. Wyrobic elastyczne miękkie ciasto, które nie powinno przyklejać się do palców. Jeśli jest zbyt lepkie dodać trochę maki, jeśli zbyt suche dodać wody.
2. Z ciasta uformować kule, przykryć i odstawić na 10 min.
3. Ciasto podzielić na 10 kawałków jednakowej wielkości. Z każdego kawałka uformować kulke i rozwałkować na okrągły placek średnicy ok. 15 cm.
4. Piec na suchej nie posmarowanej patelni, na średnim ogniu 2-3 min z każdej strony, aż powstana ciemne plamy. Jeśli placek się wybrzusza, przycisnąć drugą patelnią. W Meksyku robi się to przy pomocy specjalnego drewnianego przycisku.
5. Upieczone tortille zawinąć w płocienną serwetę, by trzymały ciepło i nie wysychały.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 16.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)