
Tortilha Mexicana

Quem gosta de comida mexicana vai amar a receita de hoje. Que tal preparar em casa suas próprias tortilhas? Simples de fazer e muito mais saborosas do que as industrializadas, com certeza serão sucesso garantido.

Para 6 tortilhas de aproximadamente 80 g iremos precisar de:

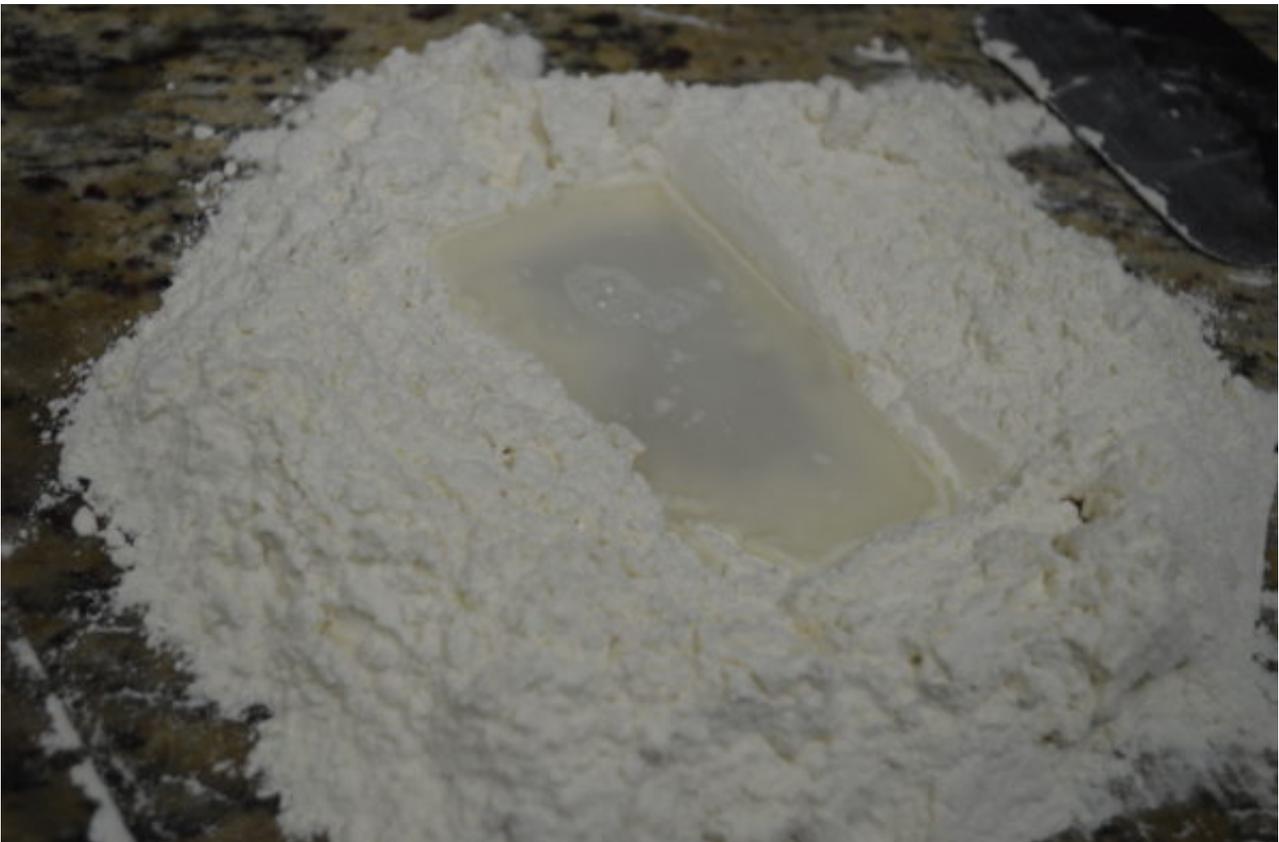
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

2/3 xícara (chá) de água morna

Misture a farinha e o sal, abra um buraco e coloque a água. Misture a massa até ficar homogênea. Cubra a massa e deixe descansar por 40 minutos.

Esta é uma massa mais pesada e como não vai fermento ela não cresce. Mas ainda assim é importante o tempo de repouso para que ela fique mais flexível.





Em seguida divide a massa em 6 porções e com um rolo abra a massa em forma de um círculo fino.





Aqueça a frigideira, coloque a tortilha, faça alguns furos com um garfo para evitar bolhas e cozinhe por cerca de 30 segundos de cada lado, ou até ficarem levemente douradas. Não coloque nenhum tipo de gordura na frigideira.

Para manter as tortilhas aquecidas coloque-as em um pano limpo e seco.

Prontinho! Eu gosto muito delas com fajitas (carne grelhada), guacamole e uma salsa bem picante. Mas ficam ótimas também para montar quesadillas.



Para mais receitas mexicanas clique abaixo:

[Chili e Guacamole](#)