

Tortillas de batata

Tiempo de preparación: 2 horas

Dificultad: fácil

Los ingredientes

Tortillas de batata:

- Una batata grande
- 300 gramos de harina
- Sal

El relleno:

- A voluntad

Primero:

Pon la batata en una bandeja para hornear y hornea aproximadamente una hora o hasta que esté blanda.

Espera hasta que la batata ya no esté caliente y pela la batata. Después, échala en un bol y cháfala con un tenedor.



Añade la harina
y una pizca de
sal en el bol y
amasa la mezcla
hasta que sea
una masa firme.



Después:

Divide en diez partes y forma círculos.



Prepara una sartén a fuego lento. Pon una tortilla en la sartén y cuece un minuto por cada lado.





Repita este
procedimiento
con todas las
tortillas.

Y voila!

Sirve con por ejemplo guacamole, tomates, pimientos, maíz, judías, pollo frito, queso, lechuga, ...



¡Que aproveche!



¡Qué rico!