

TORTITAS DE ARROZ

INGREDIENTES:

- 420 gr de agua tibia
- 220gr de harina de arroz
- ½ cucharadita de sal del Himalaya
- 1 cucharadita de aceite de girasol
- 7 gr de levadura de panadero fresca Levital de Mercadona



PREPARACIÓN:

- Poner en un cuenco la harina y mezclar con la sal
- Disolver la levadura en el agua caliente
- Añadir la harina de golpe y el aceite de girasol encima
- Mezclar bien con una cuchara hasta que no queden grumos
- Poner una sartén antiadherente al fuego y cuando este bien caliente comenzar a hacer las tortitas
- Vertemos un poco de la masa en la sartén
- Cuando comience a cuajar despegamos desde los bordes hacia adentro con ayuda de una lengua de silicona hasta que la tortita se mueva con libertad
- Le damos la vuelta a la tortita y la dejamos hacer moviendo la sartén
- La damos un par de vueltas hasta que este doradita por los dos lados
- La sacamos sobre una rejilla para que se enfríe
- Repetimos la operación hasta terminar la masa



Sirven para hacer bocadillo, fajitas o como pan