

## TORTITAS DE MIJO

### INGREDIENTES:

- Un vaso de mijo pelado
- Sal
- Aceite de oliva
- Una pizca de romero o cualquier otra especia



### PREPARACIÓN:

- Preparar un colador grande y un plato blanco en el que iremos echando algunos granitos y retirando las posibles trazas de cualquier otra cosa como trocitos de soja, etc., todo lo que no sea mijo o sean partículas muy pequeñas se van retirando, ponemos los granitos ya mirados en el colador para seguir con los demás poco a poco, (parece algo pesado pero es rápido de hacer una vez que le has pillado el truco)
- Cuando tengamos todo el mijo en el colador lo lavamos bajo el grifo moviendo bien el colador y escurrimos
- Ponemos el trigo sarraceno lavado en un cuenco con agua caliente,(no hirviendo), y lo dejamos a remojo 10 minutos
- Pasado ese tiempo escurrirlo con ayuda del colador, volver a lavarlo y dejar en remojo otros 10 minutos
- Poner una olla con abundante agua a hervir
- Escurrir, lavar y escurrir de nuevo
- Echar el mijo en el agua hirviendo y cocer unos 20 minutos
- Escurrir, enjuagar y volver a escurrir bien el mijo
- Precalentar el horno a 200° C
- Poner papel de horno en la bandeja de horno y pintarlo con aceite
- Poner cuatro montoncitos mas o menos iguales, uno en cada esquina y aplastarlos con una cuchara dándoles la forma de las tortitas, pero sin que queden demasiado finas porque cuando se hagan quedaran mas finas
- Meter al horno y hornear a 180° C, posición arriba y abajo durante unos 35 o 40 minutos o hasta que las veas un poco doraditas,(el tiempo depende del horno), si usamos un horno con aire estarán en unos 30 minutos si no tardaran unos 10 minutos más.
- Sacar dejar enfriar en la bandeja
- Retirar ayudándonos de una espátula

Se pueden hacer mas gruesas para hacer como un pequeño pan, haciendo solo 2 tortitas con la misma cantidad de mijo.