

TORTITAS DE TRIGO SARRACENO

INGREDIENTES:

- 170 gr de trigo sarraceno
- 8 almendras peladas, (yo las compro con piel las pongo en un vaso con un poco de agua hirviendo y pasado 1 minuto comienzo a sacarlas con ayuda de una cuchara y las pelo, así elimino las trazas además de la piel)
- 250 ml de leche de arroz o cualquier otra vegetal



INSTRUCCIONES:

- 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 trigo sarraceno 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 trigo sarraceno 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 20 minutos
- Pasado ese tiempo escurrirlo con ayuda del colador, volver a lavarlo y escurrirlo bien
- Poner en la batidora la leche de arroz, las almendras peladas y el trigo sarraceno y moler a fondo hasta que quede con una textura cremosa
- Ponemos la crema en una jarra o en un cuenco
- Poner una sartén antiadherente al fuego fuerte, cuando esta bien caliente comenzamos a hacer las tortitas, poniendo una pequeña cantidad, (como un cacillo pequeño o un cucharón de servir) de la crema en la sartén y extendiéndola rápidamente moviendo la sartén hacia los lados igual que haríamos una crepe
- Cuando haya cambiado de color y veas que se ha hecho un poco, con ayuda de una lengua de silicona vamos despegando los bordes empujando hacia el centro hasta que la tortita se despegue y se mueva bien en la sartén
- En este momento le damos la vuelta la dejamos un par de minutos para que se dore
- La sacamos y la dejamos enfriar sobre una rejilla
- Repetimos la operación hasta terminar la masa

PUEDEN USARSE PARA TACOS RELLENANDOLAS DE CARNE CON VERDURAS O LO QUE QUERAMOS O BIEN DULCES CON UN POCO DE FRUTA Y MIEL.....