Tortilla norteña



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Harina 000: 1 Kilo
Grasa vacuna: 200 Gramos
Sal: 400 Gramos
Agua: Cantidad necesaria

Para el relleno

Lomito ahumado: Cantidad necesaria
Muzzarella: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar en máquina con lira *harina*, sal y agregar un poco de agua para que comience a tomar la masa.
- Trabajar 2 minutos y añadir en forma de hilo la grasa fundida.
- Seguir amasando con las manos hasta formar una masa lisa.
- Dividir en 4 trozos y formar bollos.
- Dejar descansar espolvoreadas con *harina*.
- Estirar 2 bollos dándole forma ovalada.
- Colocar sobre una masa estirada *mozzarella* rallada, *fetas* de lomito ahumado, tapar con la otra masa estirada, apretar bien los bordes y cerrar con un repulgue.
- Cocinar sobre una grilla caliente por ambos lados hasta cocinar y *dorar* la superficie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortilla-nortena