

Tortilla Santiagueña a las Brasas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 300 c.c.

Grasa vacuna: 300 Gramos

Harina 000: 1 Kilo

Sal gruesa: 30 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentar el agua junto con la sal gruesa hasta disolver
- Derretir la grasa y reservar.
- Realizar una corona con la *harina*, en el centro colocar la grasa derretida y de a poco comenzar a amasar, agregando el agua con la sal.
- Trabajar hasta que quede una masa lisa y homogénea
- Dejar descansar tapado con un repasador por 30 minutos.
- Calentar la parrilla con abundante brasa.
- Porcinar la masa del tamaño deseado y estirar con palote dándole una forma circular

minor-latin ; mso-fareast-font-family

calibri ; mso-fareast-theme-font

="" minor-latin ; mso-hansi-theme-font

minor-latin ; mso-bidi-font-family

"times="" new="" roman" ;="" mso-bidi-theme-font

minor-bidi ; mso-ansi-language

es-ar ; mso-fareast-language

="" en-us ; mso-bidi-language

- Ar-sa'="">Colocar sobre la parrilla bien caliente y cocinar vuelta y vuelta tratando de que no se seque demasiado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-santiaguena-a-las-brasas>