Tortillas de carne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua tibia: 250 cc
Harina: 500 grs.
Sal: 1 cdita.

Relleno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Pimiento verde: 1 Unidad
Salsa Inglesa: A gusto
Aceite: 3 cdas.
Pimiento colorado: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Falda: 200 g

Salsa de yogurt

Jugo De Lima: 1/2 Unidad
Menta fresca: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Yogurt Natural: 1 Pote
Chile Verde: 1 Unidad
Salsa Tabasco: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *harina* con la sal.
- Agregue agua tibia poco a poco hasta unir los ingredientes.

- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un paño húmedo y deje reposar durante10 minutos
- Tome porciones pequeñas de masa, forme esferas y luego estire hasta obtener discos finos
- En una sartén caliente cocine los discos de masa por ambas caras

Relleno

- Retire los excesos de grasa de la carne y luego corte en tiras finas.
- Corte la *cebolla* morada y las cebollas de verdeo en juliana.
- Corte los pimientos en bastones finos.
- En una sartén caliente con aceite saltee la carne.
- incorpore los pimientos, las cebollas y saltee unos minutos más.
- Condimente con sal, pimienta y salsa inglesa

Salsa de yogurt

- Pique el *chile* y la *menta*.
- En un bowl combine el yogurt, el *chile*, el *jugo* de *limón* y la *menta* fresca
- Condimente con salsa tabasco, sal y pimienta.

Presentación

- En una fuente sirva las tortillas rellenas y acompañe con la salsa de *yogur*.
- Decore con hojas verdes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortillas-de-carne