



PAN PLANO SALADO SIN HORNO

Con mix de harinas

INGREDIENTES:

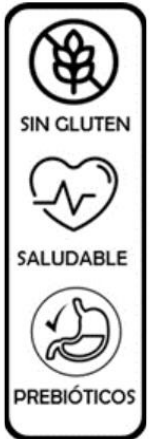
- 1 ½ Taza de mix de harinas Ferva Foods
- 4 Cdas de aceite de oliva
- 10 cdas de agua
- ½ cdita de sal
- ½ cdita de orégano



RINDE
8
PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. En un bowl colocar Mix de harinas, sal y orégano, mezclar.
2. Luego agregar aceite y agua, mezclar con un tenedor, amasar hasta que quede homogénea y forma una bola de masa.
3. Cortar en 8 partes iguales, colocar un poco de aceite en las manos y formar bolitas.
4. Utilizar un tortillero manual, colocar una bolsa en la parte superior y otra en la parte inferior; colocar la bolita de masa en medio y hacer presión hasta obtener un grosor de unos 3mm, Sino tiene tortillero usar dos placas planas.
5. Calentar un sartén de teflón por 5 minutos a fuego medio, colocar ½ cdita de aceite y el plan plano: colocar tapadera, cocinar por 4 minutos de cada lado, hasta que quede crocante.
6. Estos panes son extraordinarios los puedes acompañar con aguacate, guiso de espinacas, pollo, o preparar una deliciosa hamburguesa.
7. Si te sobra la masa la puedes congelar guardando las bolitas d masa en bolsa individuales, y así estarán listas para otro día.



AHORA COCINAR ES + FÁCIL CON FERVA FOODS