

TORTITAS VEGANAS DE CEBOLLETA

Ingredientes:

- 4 cebolletas finamente picadas
- 190g de harina
- 175ml de agua hirviendo
- 1 ½ cucharada de aceite de girasol
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de sal marina



Preparación:

- 1°. Poner la harina en un bol y verter el agua mientras mezclas con una cuchara de madera. Cuando la masa se haya enfriado un poco, amasar hasta formar una pelota. Seguir amasando en la encimera 5 minutos. La masa estará un poco pegajosa. Cubrir con un paño y dejar reposar 30 minutos.
- 2°. En un bol mezclar una cucharada de harina, una de aceite de girasol y el aceite de sésamo.
- 3°. Dividir la masa en 4. Enharinar la encimera y estirar una porción de la masa en un círculo de 15 a 20 cm. Pincelar la superficie con la mezcla de harina y aceite, salpicar con sal y esparcir un cuarto de las cebolletas picadas. Enrollar en cilindro y luego un espiral, metiendo la punta debajo de la espiral. Estirar la espiral de nuevo en un círculo de 12 a 15 cm.
- 4°. Calentar ½ cucharada del aceite de girasol en una sartén antiadherente a fuego medio-alto. Freír cada tortita durante 2 minutos por lado o hasta que esté dorada.
- 5°. Acompañar con salsa de soja.



¡Fácil, sano y de temporada!

(Fuente: www.cilantroandcitronella.com)