



TORTITAS CHINAS DE CEBOLLETA

Ingredientes

Para la masa:

- 260 g de harina de trigo integral
- 240 ml de agua hirviendo
- Un poco de sal
- 4 cebolletas
- Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa mezcla en un bol los siguientes ingredientes:

- 3 cdas. de salsa de soja
- 1 cda. de vinagre de arroz
- 1 cda. de miel (o unas gotas de estevia)
- ¼ cdta. de aceite de sésamo
- ½ cdta. de sriracha o salsa picante al gusto

Preparación

1. Pon la harina en el bol de un robot. Con el robot en marcha, ve añadiendo el agua hasta que la masa cohesione en una bola. Si no usas robot, pon la harina en forma de volcán, vierte el agua caliente y ve mezclando con una espátula.
2. Envuelve la masa en papel de hornear y deja reposar 30 minutos. Mientras, limpia las cebolletas y córtalas en rodajitas. Puedes usar solo la parte verde como hacen en China o la cebolleta entera.
3. Divide la masa en 4 partes y déjalas tapadas. Enharina la mesa y extiende una porción de masa en forma de óvalo, hasta un grosor de 2-3 mm. Píntala con aceite de oliva y espolvorea la cebolleta.
4. Enróllala desde uno de los extremos del óvalo. Pon el rollito de pie y aplástalo con la mano formando una torta; así se distribuye el relleno de cebolleta y se hace un poco de hojaldrado. Estira la masa en forma redonda hasta un diámetro de 20-22 cm, cuidando de que no se salga la cebolleta; enharina cuando sea necesario.
5. Calienta a fuego medio una sartén antiadherente con aceite de oliva y coloca la primera tortita. Cuando esté doradita dale la vuelta para tostarla por la otra cara. Haz de igual manera con las otras. Para servir las, córtalas en cuartos y acompáñalas con la salsa.

FUENTE: [HTTPS://WWW.INVITADOINVIERNO.COM/](https://www.invitadoinvierno.com/)