TORTILLAT



Figure Tortilla

Tortillat ovat erittäin monikäyttöisiä. Ammenna niillä chili con carnea pane niiden sisään täytettä ja kääri rullalle eväsruoaksi tai tee vanhoista tortilloista sipsejä ja tarjoa niitä dippikastikkeen kanssa. Meksikolaiset kokit tekevät pieniä tortilloja **masa harinasta** **(maissijauhoista)** ja vedestä puristamalla taikinapallot litteiksi, mutta se voi olla hidasta puuhaa. Tästä taikinapohjaisesta versiosta tulee hyviä, pehmeitä ja rullattavia tortilloja.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| MAIDOTON JA PÄHKINÄTÖN  Valmisteluaika: 5 minuuttia  Kypsennysaika: 20 minuuttia  Annoksesta tulee 8 kappaletta | |
| ¾ dl (55 g) | Vehnäjauhoja |
| 1 dl (55 g) | Maissijauhoja |
| ripaus | Suolaa |
| 1 iso | Muna vatkattuna |
| 1 ½ dl | Vettä |
| 1. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa. 2. Vatkaa joukkoon muna ja vesi, niin että saat melko juoksevan taikinan. Kaada taikina mittakannuun. 3. Levitä työpöydälle arkki talouspaperia ja jauhota se. 4. Kuumenna pieni, tarttumattomaksi pinnoitettu paksupohjainen paistinpannu. Vähennä lämpö keskilämmölle. 5. Kaada pannuun kahdeksasosa taikinasta, nosta pannua ja pyörittele sitä nopeasti, niin että taikina peittää pannun pohjan ja hiukan reunoja. Paista keskilämmöllä, kunnes tortillan reuna alkaa hieman käpristyä. Käännä tortilla ja paista nopeasti toinen puoli. 6. Siirrä tortilla talouspaperin päälle ja ripottele pinnalle hieman jauhoja. Paista samoin loput tortillat. Kuumenna pannua hiukan paistokertojen välillä ja sekoita samalla taikinaa. Ellet aio käyttää tortilloja heti, anna niiden jäähtyä ja pane ne sitten ilmatiiviiseen rasiaan. Tortillat sopivat pakastettaviksi. 7. Katso tarjoiluehdotuksia. | |
| **KANANMUNATON** myös maidoton ja pähkinätön  **VALMISTA TORTILLAT OHJEEN MUKAAN,** mutta jätä muna pois ja korvaa puolet maissijauhoista 30 g:lla perunajauhoja sekä lisää veden määrää vajaaseen 2 ½ dl:n | |
| **GLUTEENITON** myös maidoton ja pähkinätön  **VALMISTA TORTILLAT OHJEEN MUKAAN,** mutta korvaa vehnäjauhot gluteenittomilla jauhoilla ja lisää veden määrä runsaaseen 2 dl:aan. | |
| **TARJOILUEHDOTUKSIA**  Kokeile seuraavia täytteitä eväsleiviksi. Valmista yrttidippi. Levitä sitä runsaasti tortillan päälle, lisää kourallinen paahdettuja paprikoita ja rullaa kääröksi.  Levitä tortillalle ranskankermaa **(jos et voi syödä maitotuotteita, käytä soijatuorejuustoa, joka on ohennettu soijakermalla ja tilkalla sitruunamehua)**. Lisää viipale savulohta ja rullaa kääröksi. | |