

# VARIOS

## TORTAS DE SAL

### INGREDIENTES:

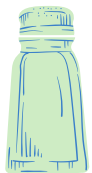
- 1/ 2 kg. de Harina
- 1 vaso de agua
- Un poco de levadura de pan
- Aceite y Sal

Se mezcla la levadura y la sal con el agua templada y se echa sobre la harina, se amasa muy bien y se deja reposar 20 minutos.

Una vez reposada se van cortando trozos y con ayuda de un rodillo se extienden muy bien y se les pone aceite y un espolvoreado de harina se les dobla las puntas hacia adentro y se repite esta operación 3 veces más.

Una vez hecho esto se dejan reposar de 7 a 8 minutos y ya se pueden extender según el grosor y el tamaño que uno desee.

Se rocían de aceite y un poco de sal.



Receta de:  
Carmen Estañ Gómez