



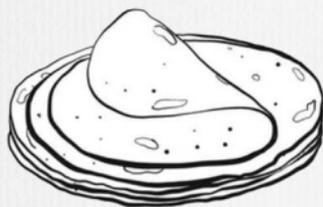
EL PATRÓN
TORTILLAS

¿CÓMO CALENTAR TUS TORTILLAS?

Nuestras tortillas están hechas 100% de maíz y no contienen aditivos, por lo que en algunas ocasiones pueden perder humedad. Es recomendable hidratar antes de caletar para tener una tortilla como **recien hecha**.

PASO 1

Separa las tortillas que vas a calentar y conserva las demás en la bolsa o en un recipiente cerrado para mantener su humedad.



PASO 2

Mójala directamente bajo el grifo o sumérgela en un recipiente con agua.



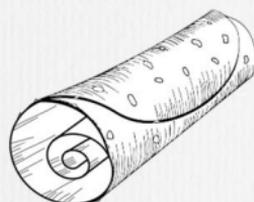
PASO 3

Notarás que la superficie de la tortilla se vuelve brillante al mojarla. Colócala en una bolsa y déjala reposar unos minutos para que el agua se absorba y el brillo desaparezca.



PASO 4

Calienta la tortilla en un sartén a temperatura alta por 10-15 segundos de cada lado. Una vez caliente, verás que es flexible y podrás enrollarla sin que se rompa.



aquí manda la tradición

Recuerda que esta y más información en nuestro blog de la tortilla, ingresando en www.tortillaselpatron.es.