Tortillat

Aineet:
5 dl vehnäjauhoja
50 g voita
muutama ruokalusikallinen lämmintä vettä
suolaa
Salsa:
1 sipuli
1 tuore chilipalko
purkki säilyketomatteja
(vihreitä oliiveja)
suolaa ja pippuria
tuoretta korianteria (ei välttämätön)
Guacamole:
2 avokadoa
1 sipuli
1/2 vihreää paprikaa
tölkki säilyketomaatteja
1/2 tuore chilipalko
2 rkl sitruunamehua
1 rkl oliiviöljyä
suolaa ja pippuria
tuoretta korianteria (ei välttämätön)

Valmistus:

Tortillat:

Rasva nypitään jauhoihin. Sekoitetaan vettä sen verran, että taikinasta tulee kiinteätä, ei liian vetelää.

Pyöritellään palloja, jotka sitten kaulitaan pyöreiksi letuiksi.

Letut paistetaan kuumalla pannulla n. 2 min / puoli. Ei mielellään lisätä rasvaa pannulle.

Tortillat kannattaa pitää lämpiminä, sillä jäähtyessään ne kuivuvat helposti.

Salsa:

Silppua vihannekset hyvin pieneksi, lisää mausteet ja sekoita keskenään. Anna maustua hetken jääkaapissa.

Guacamole:

Murskaa avokadot tahnaksi, lisää hienoksi silputtu sipuli, paprika, chili ja tomaatit. Sekoita loput aineet joukkoon ja anna maustua jääkaapissa.