

# 50 RECETAS

para tu **PRENSA DE TORTILLA**



**Tortillada**



**FABIAN BLOCHER**

Tortillada

# Recetas con Tortilla

---

# Tortillada

# Tortillada

## Tabla de Contenidos

Recetas con Tortilla .....	1
Tabla de Contenidos .....	2
Tortillas de Harina de Trigo.....	4
Tortillas de Harina de Almendra.....	7
Quesadillas de Frijol y Cerdo .....	8
Quesadillas de Pollo Cremosas.....	9
Tortillas de Harina con Sabor a Cilantro .....	11
Tortillas de Maíz.....	12
Burrito de Carne de Res al Sartén.....	13
Enchilada de Pollo al Sartén .....	14
Chips de tortilla (Totopos).....	15
Taquitos de Manzana .....	16
Tarta de Tortilla de Pollo al Sartén.....	17
Tostada Francesa de Tortilla.....	19
Tacos de Res Coreanos .....	20
Chilaquiles de Pollo y Poblano .....	22
Tacos de Cangrejo Fresco.....	24
Taco de Postre con Melocotones y Crema.....	25
Burritos de Desayuno.....	26
Enchiladas de Pollo con Chile Verde.....	28
Sopa de Tortilla Mexicana .....	29
Ceviche de Camarón .....	31
Huevos Rancheros .....	33
Migas.....	35
Nachos de Postre.....	36
Ensalada de Taco de Pollo con Tiras de Tortilla .....	37
Envoltura de Sándwich de Frijoles Negros y Hummus .....	38
Tacos Veganos .....	39
Tacos de Camote, Aguacate y Frijoles Negros.....	40
Burritos de Tocino, Huevo y Champiñones.....	41
Quesadillas de Tocino y Huevo .....	42
Tortillas de Trigo Entero.....	43

# Tortillada

Envoltura de Atún, Manzana y Aguacate .....	44
Envolturas de Pavo con Espinacas.....	45
Envolturas de Tortilla de Jamón y Queso .....	46
Envolturas de Aguacate, Frijoles Negros y Feta.....	47
Taco Hobo Packs .....	48
Flautas de Carne de Res Deshebrada .....	50
Fajitas de carne con Repollo y Cebollines.....	52
Tostadas de Pollo con Chipotle Picante.....	54
Envolturas de Pollo al Pesto .....	56
Muslos de Pollo con Tortilla.....	57
Envolturas Crujientes de Carne de Res.....	58
Tortillas de Pollo al Horno.....	59
Pizzas de Tortilla de Pepperoni.....	60
Quesadillas Rápidas .....	61
Quesadillas de Frijoles y Queso.....	62
Cazuela de Tortilla con Pollo.....	63
Tortillas de Salchicha para el Desayuno.....	65
Burrito rápido de Camote, Champiñones y Frijoles Negros.....	66
Huevos Revueltos con Chorizo y Tortillas .....	68
Tacos de Chorizo para el Desayuno.....	69

# Tortillada

## Consejos para el cuidado de la Prensa de Hierro Fundido

El material de la prensa de hierro fundido es más grueso en comparación con el acero inoxidable y tiene muchas ventajas cuando se utiliza en la cocina. Puede soportar altas temperaturas y mantenerlas; los electrodomésticos de hierro fundido tienen un aspecto bonito y vintage. Si usted tiene electrodomésticos de hierro fundido en casa, es importante saber cómo cuidarlos adecuadamente.

### 1. Consejos de Limpieza

Si usted acaba de recibir su nueva prensa para tortillas de hierro fundido o de segunda mano, debe empezar por lavarla. Se recomienda lavar los utensilios de hierro fundido con un cepillo para fregar de nylon. Existe el mito de que no se debe usar jabón para lavar el hierro fundido, no es cierto, se puede usar en cantidades muy pequeñas. Tampoco utilice mucha agua para la limpieza.

Si hay trozos atascados en la superficie, puede usar un raspador de bandeja y retirarlos con cuidado. Basta con verter un poco de agua caliente en la superficie y dejar reposar durante 1 minuto, y luego retirar los trozos pegados, que se desprenderán fácilmente. Recuerde siempre secar la prensa después de limpiarla y cubrirla con aceite en aerosol después de lavarla, esto protegerá la superficie.

### 2. Consejos para Curado

Todos los electrodomésticos de hierro fundido de la cocina deben ser curados después de algún tiempo, esto ayuda a recuperar su brillo y también protege de la oxidación. Su prensa para tortillas también necesita curarse de vez en cuando si quiere que se vea bien y le dure más tiempo. El proceso es muy fácil; básicamente sólo necesita fregar bien la prensa en agua caliente jabonosa. A continuación, séquela bien y extienda una fina capa de aceite vegetal sobre la superficie. Colóquela en el horno calentada a 375 grados F y hornee durante 1 hora. Es mejor usar aceite vegetal o manteca derretida para este procedimiento, o puede obtener un aerosol para curar. Vuelva a curar su prensa cada vez que note que está oxidada, opaca o manchada.

### 3. Consejos para Almacenar

Siempre seque sus electrodomésticos de hierro fundido antes de guardarlos. El armario de almacenamiento también debe estar seco, así que no lo guarde debajo del fregadero. Si tiene una prensa para tortillas de hierro fundido, forre una toalla de papel entre dos discos, esto puede ayudar a evitar arañazos en la superficie. También puede cubrir la superficie de hierro fundido con aerosol de cocina antes de guardarla, esto protegerá la superficie del aire y el agua. No apilar utensilios pesados de hierro fundido, ya que esto también puede rayar la superficie, así que coloque el espacio en sus gabinetes.

# Tortillada

Los utensilios de hierro fundido pueden parecer nuevos y durar mucho tiempo si los cuidas bien. Por eso es importante recordar estos simples consejos.

# Tortillada

## Tortillas de Harina de Trigo



**Tiempo de cocción:** 5 minutos

**Porciones:** 10-13

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.

# Tortillada

## Tortillas de Harina de Almendra



**Tiempo de Cocción:** 5 minutos

**Porciones:** 8

### Ingredientes

- 100 g de harina de almendra blanqueada molida
- 4 cucharadas de harina de coco
- 1 cucharadita de goma xantana
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo, a temperatura ambiente, batido
- 4 cucharadas de agua tibia

### Instrucciones

1. Agregue el huevo, la harina de almendras, la harina de coco, la goma xantana, el polvo de hornear, la sal y el agua a una licuadora y bata hasta que se mezclen. Envolver la masa en un envoltorio de plástico y refrigerar por lo menos 10 minutos.
2. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas
3. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.

# Tortillada

## Quesadillas de Frijol y Cerdo



**Tiempo de Cocción:** 5 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 1 lata (580 g) de frijoles horneados con sabor a barbacoa y carne de cerdo desmenuzada
- 225 g de queso cheddar rallado
- 125 ml de crema agria
- 2 cucharaditas de aceite vegetal

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Vierta los frijoles en un tazón y aplástelos ligeramente con un tenedor.
6. Coloque las tortillas en una superficie plana y unte los bordes con agua, luego agregue los frijoles y el queso por la mitad de cada uno. Pliegue y presione los bordes para sellar.
7. Caliente el aceite en un sartén a fuego medio-alto y luego fría una tortilla tras otra durante unos 3 minutos por lado. Dejar enfriar un poco y servir con crema agria.

# Tortillada

## Quesadillas de Pollo Cremosas



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 450 de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 2 latas de pechuga de pollo en trozos
- 1 lata (300 g) de sopa de pollo con crema condensada
- 113 g de queso cheddar rallado
- 125 ml de crema agria
- 64 de salsa

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.

# Tortillada

5. Precaliente el horno a 200 C. Mezcle la sopa de pollo y la pechuga de pollo con el queso en un tazón.
6. Mantenga las tortillas en 2 bandejas para hornear y luego unte los bordes con agua, coloque la mezcla de pollo en la mitad de cada tortilla. Doble, presiona los bordes para sellar.
7. Hornee por 10 minutos; sirva con crema agria y salsa.

# Tortillada

## Tortillas de Harina con Sabor a Cilantro



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 12

### Ingredientes

- 256 g de cilantro fresco, picado
- 2 tazas (255 g) de harina común
- 32 g de manteca de cerdo, picada
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal Kosher

### Instrucciones

1. Hervir aproximadamente 1,2 l de agua en una cacerola a fuego medio. Cocine el cilantro en agua durante 1 minuto. Escurrir el cilantro dejando  $\frac{3}{4}$  taza de agua de cocción.
2. Mezcle el agua de cocción, el cilantro y la sal en la licuadora hasta que esté suave, deje enfriar.
3. Agregue la harina y la manteca de cerdo a un tazón y mezcle bien. Agregue aceite vegetal y luego agregue  $\frac{1}{2}$  taza de agua de cilantro para formar la masa. Colocar la masa sobre una superficie de trabajo y amasar durante 5-7 minutos. Deje reposar durante unos 30 minutos.
4. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
5. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.

# Tortillada

## Tortillas de Maíz



**Tiempo de Cocción:** 10 minutos

**Porciones:** 15

### Ingredientes

- 260 g de masa harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente

### Instrucciones

1. Mezcle la masa harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.

# Tortillada

## Burrito de Carne de Res al Sartén



**Tiempo de Cocción:** 20 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 450 g de carne molida
- 1 lata (425 g) de frijoles negros, enjuagados y escurridos
- 64 g de mezcla de quesos mexicanos, rallados
- 32 de cebollas verdes, cortadas en rodajas
- 128 g de salsa
- 250 ml de agua
- 125 ml de crema agria
- 1 paquete de condimentos para tacos

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado. Deje que se enfríe un poco y córtelo en trozos.
5. Precaliente una sartén a fuego medio-alto y luego cocine la carne por 9 minutos, revolviendo con frecuencia. Agregue agua, frijoles, salsa y condimentos para tacos y cocine por 3 minutos a fuego medio.
6. Reduzca el fuego a bajo y luego agregue las tortillas y el queso. Retire del fuego y deje que el queso se derrita.
7. Agregue la cebolla y la crema agria, sirva caliente.

# Tortillada

## Enchilada de Pollo al Sartén



**Tiempo de Cocción:** 10 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 256 g de pollo cocido, desmenuzado
- 32 g de cebolla verde, cortada en rodajas
- 128 g de mezcla de quesos mexicanos, rallados
- 64 g de salsa espesa
- 125 ml de crema agria
- 65 ml de agua
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de orégano seco

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado. Deje enfriar y corte las tortillas.
5. Agregue el pollo a la misma sartén, agregue la salsa, la salsa, el agua, el comino y el orégano. Deje hervir y cocine por unos 10 minutos.
6. Agregue la tortilla y el queso. Retirar del fuego. Espolvoree el plato con cebollas y sirva cubierto con crema agria.

# Tortillada

## Chips de tortilla (Totopos)



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 6 – 8

### Ingredientes

- 260 g de masa de harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- Aceite de canola, para freír
- Sal, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la masa harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado. Deje enfriar y corte en triángulos.
5. Precalentar el aceite en una sartén a 350F. Coloque una rejilla de alambre en una bandeja para hornear.
6. Freír las tortillas en aceite en tandas durante 1 minuto.
7. Cuando esté listo, colóquelo en la parrilla y sazone con sal mientras aún esté caliente. Deje enfriar y sirva.

# Tortillada

## Taquitos de Manzana



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 12

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 1 lata (560 g) de relleno de tarta de manzana, picado
- 32 g de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de canela
- 64 g de azúcar

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Precalentar el horno a 176 C. Unte una bandeja para hornear con mantequilla. Mezcle la canela y el azúcar en un tazón.
6. Coloque las tortillas sobre una superficie plana, luego cubra cada una con 2 cucharadas de relleno de tarta de manzana y enróllelas. Unte las tortillas con mantequilla y luego sumérjalas en la mezcla de canela. Colocar en la bandeja para hornear y hornear durante 15 minutos.

# Tortillada

## Tarta de Tortilla de Pollo al Sartén



**Tiempo de Cocción:** 1 hora

**Porciones:** 12

### Ingredientes

- 520 g de masa harina para tortillas
- 500 ml de agua caliente
- 4 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 900 g de pechugas de pollo deshuesadas, sin piel
- 400 g de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de condimento para tacos

*Para la salsa:*

- 375 ml de caldo de pollo
- 2 latas (800 g) de tomates, cortados en dados
- 1 cebolla amarilla, picada
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharaditas de comino
- 1 1/2 cucharaditas de sal

### Instrucciones

1. Mezcle la masa de harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.

# Tortillada

3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Precaliente el aceite en una sartén a fuego medio-alto y cocine las cebollas durante 5-7 minutos. Reducir el fuego a bajo y agregar el comino, el chile en polvo, el ajo, el orégano y la sal, freír durante 3 minutos.
6. Añadir los tomates y el caldo de pollo, llevar todo a ebullición. Cocine por unos 7 minutos. Haga un puré con una licuadora.
7. Sazone las pechugas de pollo con sal, añada aceite a una sartén y cocine el pollo a fuego medio-bajo hasta que ambos lados se doren. Añadir la salsa y dejar hervir durante 8 minutos. Retire el pollo de la sartén y píquelo.
8. Precalentar el horno a 176 C. Preparar una bandeja para hornear, colocar 5 tortillas bañadas en salsa sobre la bandeja.
9. Agregue aproximadamente 1 cucharada de queso, 1 cucharada de pollo y  $\frac{3}{4}$  taza de salsa. Repita las capas. Haz dos tartas.
10. Cubrir las tartas con papel de aluminio y hornear durante 25 minutos.

# Tortillada

## Tostada Francesa de Tortilla



**Tiempo de Cocción:** 5 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 1 huevo
- 65 ml de leche
- 1 t cucharada de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 32 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela molida

### *Para Tortillas:*

- 100 g de harina de almendra blanqueada molida
- 4 cucharadas de harina de coco
- 1 cucharadita de goma xantana
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo, a temperatura ambiente, batido
- 4 cucharadas de agua tibia

### Instrucciones

1. Agregue el huevo, la harina de almendras, la harina de coco, la goma xantana, el polvo de hornear, la sal y el agua a una licuadora y bata hasta que se mezclen. Envolver la masa en un envoltorio de plástico y refrigerar por lo menos 10 minutos.
2. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
3. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
4. Bata el huevo, la vainilla y la leche en un tazón. Mezcle el azúcar y la canela en un recipiente aparte.
5. Precalentar una sartén a fuego medio y untar con mantequilla.
6. Sumerja las tortillas en la mezcla de huevo y fríalas hasta que estén doradas por ambos lados.
7. Pasar por encima del azúcar de canela, doblar y servir.

# Tortillada

## Tacos de Res Coreanos



**Tiempo de Cocción:** 10 minutos

**Porciones:** 12

### Ingredientes

- 450 g harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 375 ml de agua
- 680 g de bistec de res, cortado en rodajas
- 1 repollo morado, rallado
- 1 aguacate, rebanado
- 1/3 manojo de cilantro, picado

#### *Para el Marinado:*

- 4 cucharadas de aceite de sésamo
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de jengibre fresco, picado
- 1/4 taza de salsa de soja
- 1/4 taza de azúcar morena
- 1/4 taza de agua caliente
- 1 cucharadita de pimienta negra

#### *Para la salsa:*

- 1/3 taza de crema agria
- 1/4 taza de mayonesa
- 1 cucharadita de salsa Sriracha
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharadas de jugo de limón

# Tortillada

## Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Mezcle todos los ingredientes del adobo en un tazón y agregue las rebanadas de carne de res. Revuelva bien para cubrir, cubra y refrigere durante al menos 4 horas.
6. Precaliente el aceite en una sartén a fuego medio. Agregue la carne y cocine por 7-8 minutos hasta que la carne esté dorada por todos lados.
7. Precaliente una sartén separada a fuego medio y coloque las tortillas en la sartén, caliente y voltee hacia el otro lado.
8. Mezcle todos los ingredientes de la salsa en un tazón.
9. Coloque la mezcla de carne de res encima de cada tortilla, agregue repollo, aguacate y cilantro encima, rocíe con salsa de tacos y sirva.

# Tortillada

## Chilaquiles de Pollo y Poblano



**Tiempo de Cocción:** 45 minutos

**Porciones:** 2

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 2 pechugas de pollo, cocidas, desmenuzadas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 aguacate, rebanado
- 1 manojo de cilantro
- 1 limón, jugoso
- 1 chile poblano, picado
- 1 chalote, picado
- 1 cebolla roja, picada
- ½ escarola de cabeza, picada
- 1 lata (225 g) de salsa de tomate
- 2 cucharadas de mezcla de especias mexicanas
- 56 g de queso fresco

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.

# Tortillada

3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Precalentar el horno a 200°C. Cortar las tortillas en tiras y distribuir las en la bandeja para hornear. Hornee durante 15 minutos.
6. Precaliente el aceite en una sartén a fuego medio. Agregue la cebolla, el pimiento y el ajo y cocine por unos 2 a 3 minutos.
7. Añadir la salsa de tomate, el pollo, el cilantro, las especias y unos 125 ml de agua. Cocine por unos 10 minutos.
8. Mezcle el jugo de limón, aproximadamente 2 cucharadas de aceite y chalote en un tazón. Agregue las tiras de tortilla y la mezcla de chalote a la sartén y revuelva para combinar.
9. Servir cubierto con aguacate y cilantro.

# Tortillada

## Tacos de Cangrejo Fresco



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 225 g de carne de cangrejo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de menta fresca, picada
- 2 tomates, picados
- 2 rábanos, cortados en cubitos
- ½ Cebolla roja, picada
- 1 pimiento morrón, cortado en cubitos
- 1 jalapeño, picado
- 32 g de cilantro fresco, picado
- 2 cucharaditas de Sriracha
- Sal, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Mezcle los tomates, rábanos, cebolla roja, 2 cucharadas de cilantro y Sriracha en un tazón. Sazone con sal y revuelva bien.
6. En un recipiente aparte mezcle el jalapeño, los pimientos, el aceite de oliva, el jugo de limón, la menta y el resto del cilantro. Agregue la carne de cangrejo y sazone con sal, revuelva bien para combinar.
7. Cubra cada tortilla con la mezcla de carne de cangrejo y cubra con la salsa. Servir.

# Tortillada

## Taco de Postre con Melocotones y Crema



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 2 melocotones maduros, en rodajas
- 113 g de queso crema
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 128 g de azúcar en polvo
- 1 ½ cucharadas de crema espesa

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Bata el queso crema en un tazón. Añada la vainilla y mezcle bien.
6. Agregue el azúcar en polvo y bata bien. Añadir la nata y mezclar de nuevo.
7. Ponga la mezcla sobre las tortillas y cubra con los melocotones. Servir.

# Tortillada

## Burritos de Desayuno



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 4 huevos
- 2 claras de huevo
- ½ cebolla morada, cortada en dados
- 1 pimiento morrón, cortado en cubitos
- 1 tomate, cortado en cubitos
- 1 aguacate, cortado en cubos
- 1 taza de frijoles negros enlatados, enjuagados y escurridos
- 1/3 taza de queso Pepper Jack, rallado
- ¼ taza de salsa
- ¼ cucharadita de hojuelas de chile
- Sal y pimienta, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Precaliente una sartén sin sartén a fuego medio. Agregue la cebolla y el pimiento y cocine por 6-8 minutos.

# Tortillada

6. Agregue los frijoles negros y las hojuelas de chile, cocine por 3 minutos. Sazone con sal y pimienta.
7. Bata los huevos y las claras de huevo juntos en un tazón. Añada el queso.
8. Agregue los huevos a la sartén y reduzca el fuego a bajo. Revuelva hasta que los huevos estén bien cocidos, por unos 3-4 minutos.
9. Cubra cada tortilla con salsa, mezcla de frijoles negros, mezcla de huevo revuelto, tomate y aguacate.
10. Enrollar en burritos y servir.

# Tortillada

## Enchiladas de Pollo con Chile Verde



**Tiempo de Cocción:** 30 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 260 g de masa harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 340 g de pechuga de pollo deshuesada sin piel, cocida
- 1/2 taza de sopa ligera de queso cheddar
- 1 1/4 tazas de crema ligera de sopa de pollo
- 1/4 taza de chiles verdes, picados
- 9 tortillas de maíz blanco
- 3/4 taza de queso mozzarella bajo en grasa, rallado

### Instrucciones

1. Mezcle la masa harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Precalentar el horno a 176° C. Preparar un molde para hornear y cubrirlo con rocío de cocina.
6. Mezcle el pollo, las sopas, los chiles, la sal y la pimienta en un tazón.
7. Coloque las tortillas, la mezcla de pollo y el queso en la bandeja para hornear.
8. Hornee por 30 minutos y sirva.

# Tortillada

## Sopa de Tortilla Mexicana



**Tiempo de Cocción:** 30 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 260 g de masa harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 2 latas (396 g cada una) de caldo de pollo sin grasa y con menos sodio
- 1 lata (396 g) de tomates cortados en dados, sin escurrir
- 340 g de pechuga de pollo sin piel, deshuesada y cortada en dados
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cebolla, picada
- 1 pimiento morrón, picado
- 2 dientes de ajo, picados
- 3/4 cucharadita de comino molido
- 3/4 cucharadita de chile en polvo
- 50 g de cilantro fresco, picado
- 64 g de mezcla de queso mexicano bajo en grasa, rallado
- 1 lima, cortada en rodajas
- Sal, pimienta, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la masa de harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Precalentar el horno a 200°C. Cortar las tortillas en tiras y distribuir las en la bandeja para hornear. Hornee durante 15 minutos.

# Tortillada

6. Precaliente el aceite en una olla a fuego medio. Agregue el pollo y cocine por 3-4 minutos. Transfiera a un plato.
7. Agregue la cebolla, el pimiento y el ajo a la olla y cocine por 5 minutos. Agregue el chile en polvo, comino, sal, pimienta, tomates y caldo, revuelva bien para combinar.
8. Poner todo a hervir. Reduzca el fuego a bajo y cocine por unos 5 minutos.
9. Agregue el pollo y cocine por 3 minutos. Servir cubierto con tortillas, queso y lima.

# Tortillada

## Ceviche de Camarón



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 450 g de camarones medianos, pelados y desvenados
- 125 ml de zumo de lima
- 125 ml de zumo de limón
- 64 g de cebolla roja, picada
- 1 chile serrano, picado
- 64 g de cilantro, picado
- 1 aguacate, pelado, sin semillas y cortado en cubos
- 130 g de tomates, cortados en dados
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.

# Tortillada

3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Añadir unos 2 l de agua a una olla y llevar a ebullición. Sazone con sal y agregue los camarones, cocine por unos 3 minutos. Escorra y seque con palmaditas.
6. Picar los camarones y mezclar con el jugo de limón, el jugo de limón, el chile y la cebolla roja. Tape y refrigere por aproximadamente 1 hora.
7. Mezcle el aguacate, el tomate, el cilantro y el aceite en un recipiente. Sazone con sal
8. Cubra cada tortilla con la mezcla de aguacate y camarones. Servir.

# Tortillada

## Huevos Rancheros



**Tiempo de Cocción:** 25 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 1 lata (425 g) de tomates pelados enteros, sin escurrir
- 32 g de cilantro, picado
- 32 g de cebolla amarilla, cortada en dados
- 1 diente de ajo, pelado y machacado
- 1 pimiento jalapeño, picado
- 140 g de chorizo sin tripa, cortado en dados
- Aceite, para cocinar
- 1 lata (450 g) de frijoles refritos
- 4 huevos
- 1 aguacate deshuesado, pelado y cortado en cubos
- 85 g de queso fresco, desmenuzado
- 1/2 cucharadita de sal

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.

# Tortillada

4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Agregue los tomates, la cebolla, el cilantro, el ajo, el jalapeño y la sal y mezcle hasta que estén suaves. Vierta en la sartén y coloque a fuego medio. Cocine por unos 10 minutos.
6. Cocine el chorizo en una sartén aparte hasta que se dore. Agregue los frijoles y cocine por 1-2 minutos.
7. Esparcir la mezcla sobre las tortillas. Rompa los huevos en la sartén y cocine hasta que estén cocidos. Agregue encima de las tortillas.
8. Sirva con salsa, aguacate, queso y cilantro.

# Tortillada

## Migas



**Tiempo de Cocción:** 25 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 4 huevos, batidos
- Aceite
- Sal, pimienta, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Precalentar el horno a 200°C. Cortar las tortillas en tiras y distribuir las en la bandeja para hornear. Hornee durante 15 minutos.
6. Precaliente el aceite en una sartén a fuego medio. Agregue las tiras de tortilla y revuelva por 1-2 minutos.
7. Agregue los huevos, sal y pimienta y cocine hasta que los huevos estén cocidos, revolviendo a menudo. Servir

# Tortillada

## Nachos de Postre



**Tiempo de Cocción:** 10 minutos

**Porciones:** 8

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 32 g azúcar
- 1 cucharada de canela
- 250 ml de salsa de caramelo
- 170 g de chispas de chocolate
- 170 g de chocolate blanco rallado
- 125 ml de crema espesa
- 128 g de nueces, picadas

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado. Corte cada tortilla en trozos.
5. M Mezcle la canela y el azúcar en un tazón. Sumerja cada tortilla en la mezcla y cubra por todos los lados.
6. Coloque las tortillas en la bandeja de aluminio desechable. Agregue chispas de chocolate y salsa de caramelo y espolvoree con nueces y chocolate.
7. Coloque en la sartén y coloque en la parrilla, precaliente a fuego medio. Cocine por 3-4 minutos. Servir.

# Tortillada

## Ensalada de Taco de Pollo con Tiras de Tortilla



**Tiempo de Cocción:** 20 minutos

**Porciones:** 8

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
  - 3 cucharadas de manteca vegetal fría
  - 1 cucharadita de sal
  - 2 cucharaditas de polvo de hornear
  - 375 ml de agua
  - 675 g de pechugas de pollo, rebanadas
  - 1 cucharada de aceite de oliva
  - 1 paquete de condimentos para tacos
  - 82 ml de agua
  - 128 g de maíz dulce
  - 2 pimientos morrones, rebanados
  - 1/2 cebolla roja, rebanada
  - Hojas de lechuga verde
- Para Adornar:*
- 1 aguacate
  - 82 ml de aceite de oliva
  - 82 ml de vinagre de sidra de manzana
  - 65 ml de agua
  - 2 cucharadas de cilantro fresco
  - Sal, pimienta, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. recalentar el horno a 200°C. Cortar las tortillas en tiras y distribuirlas en la bandeja para hornear. Hornee durante 15 minutos.
6. Agregue todos los ingredientes del aderezo a una licuadora y bata hasta que esté suave.
7. Mezcle todos los ingredientes de la ensalada en un tazón, cubra con las tiras de tortilla y el aderezo y sirva.

# Tortillada

## Envoltura de Sándwich de Frijoles Negros y Hummus



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 130 g de hummus
- ½ Aguacate, picado
- 1 cebolla, picada
- 1 cebolla, picada
- 113 g de champiñones, en rodajas
- 128 g de espinacas frescas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 64 g de maíz, enjuagado y escurrido
- ½ lata de judías negras, enjuagadas y escurridas
- 1 chile poblano asado, picado

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Precalentar el horno a 220 grados C. Preparar una bandeja para hornear y forrarla con papel de pergamino.
6. Precaliente el aceite en una sartén a fuego medio. Agregue la cebolla y cocine por 2-3 minutos.
7. Agregue los hongos y el maíz y cocine por unos 2 minutos más.
8. Esparza el hummus sobre cada tortilla. Cubra con la mezcla de vegetales, aguacate, espinaca, frijoles y chile poblano.
9. Enrolle en envolturas y colóquelas en la bandeja para hornear. Hornee durante 8-10 minutos.

# Tortillada

## Tacos Veganos



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 260 g de masa de harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente

### Instrucciones

1. Mezcle la masa harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Precaliente el aceite en una sartén a fuego medio. Agregue la cebolla y el jalapeño y cocine por unos 5 minutos.
6. Agregue los frijoles con el líquido a una cacerola y cocine por 2-3 minutos a fuego medio, revolviendo a menudo.
7. Unte los frijoles encima de cada tortilla, agregue el chorizo y agregue la mezcla de jalapeño de cebolla encima. Servir cubierto con cilantro.

# Tortillada

## Tacos de Camote, Aguacate y Frijoles Negros



**Tiempo de Cocción:** 25 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 260 de masa harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 790 g de batatas, lavadas y cortadas en trozos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 lata (400 g) de judías negras sin sal, enjuagadas y escurridas
- 125 ml de salsa verde
- 1 aguacate, cortado en rodajas finas
- 32 g de queso feta, desmenuzado
- Cilantro picado, para servir

### Instrucciones

1. Mezcle la masa de harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Precalear el horno a 220 C.
6. Mezcle las batatas con aceite de oliva, chile en polvo y sal. Colocar las patatas en una bandeja para hornear y asar durante 30 minutos.
7. Mezcle los frijoles negros con la salsa verde en una sartén. Cocine a fuego medio durante 3-4 minutos, revolviendo a menudo.
8. Sirva las papas, los frijoles con aguacate sobre las tortillas, cubierto con Feta y cilantro.

# Tortillada

## Burritos de Tocino, Huevo y Champiñones



**Tiempo de Cocción:** 25 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 12 huevos, batidos
- 6 rebanadas de tocino cocido
- 1 cucharada de aceite
- 113 g de champiñones, cortados en rodajas
- 113 g de rúcula
- Sal, pimienta, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Precaliente el aceite en una sartén a fuego medio. Agregue los hongos y cocine por unos 2 minutos. Agregue la rúcula y cocine por aproximadamente 1 minuto más.
6. Vierta los huevos en la sartén, sazone con sal y pimienta. Cocine hasta que esté listo, revolviendo a menudo.
7. Divida la mezcla de huevo entre las tortillas, cubra con tocino. Doble en burritos y sirva.

# Tortillada

## Quesadillas de Tocino y Huevo



**Tiempo de Cocción:** 25 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 8 huevos, batidos
- 4 rebanadas de tocino, cocido, picado
- 128 g de queso Cheddar, rallado
- 32 g de cebollas verdes, picadas
- Sal, pimienta, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Cubra cada tortilla con queso, cebolla y mezcla de tocino. Precaliente una sartén antiadherente a fuego medio.
6. Agregue la mezcla de huevo a la sartén y cocine hasta que esté lista, revolviendo a menudo. Ponga la mezcla de huevo en cada tortilla y dóblela
7. Tostar las quesadillas en una sartén y servir.

# Tortillada

## Tortillas de Trigo Entero



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 12

### Ingredientes

- 256 g de harina de pan integral
- 64 g de harina para todo uso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 64 g de manteca
- 65 ml de agua hirviendo

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón. Añadir la manteca, mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortilla.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.

# Tortillada

## Envoltura de Atún, Manzana y Aguacate



**Tiempo de Cocción:** 20 minutos

**Servings:** 6

### Ingredientes

- 256 g de harina de pan integral
- 64 g de harina para todo uso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 64 g de manteca
- 65 ml de agua hirviendo
- 280 g de atún, enjuagado y escurrido
- 250 g de rúcula sin envasar
- 1 manzana, picada
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 aguacate, cortado en rodajas finas

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón. Añadir la manteca, mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Rocíe la manzana con jugo de limón y envuélvala en papel plástico, refrigere por lo menos 20 minutos.
6. Mezclar manzana, atún, perejil, aceite y comino. Sazone con sal y pimienta.
7. Agregue la rúcula y mezcle bien para cubrir. Coloque las rodajas de aguacate encima de las tortillas, agregue la ensalada de rúcula y el atún encima. Envuelva bien y sirva.

# Tortillada

## Envolturas de Pavo con Espinacas



**Tiempo de Cocción:** 20 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 225 g de harina para todo uso
- 1 1/2 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 190 ml de agua
- 280 g de pavo de charcutería, cortado en rodajas finas
- 200 g de espinacas frescas
- 64 g de queso crema de cebolla y cebollino
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 200 g de queso Monterey Jack, rallado
- 192 g de pimiento rojo dulce, cortado en rodajas
- 64 g de cebollas verdes, picadas
- 4 cucharadas de aderezo para ensalada ranchera

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón. Añadir la manteca, mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Esparza el queso crema sobre cada tortilla. Espolvorear con ajo en polvo.
6. Agregue las espinacas por encima, el pavo, el queso, el pimiento rojo y las cebollas. Añadir el resto de las espinacas.
7. Rocíe con el aderezo y enrolle bien las tortillas en rollos. Envuelva los rollos en papel plástico y refrigere hasta que se sirvan.

# Tortillada

## Envolturas de Tortilla de Jamón y Queso



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

- 225 g de harina para todo uso
- 1 1/2 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 190 ml de agua
- 256 g de jamón cocido, picado
- 225 g de queso crema, ablandado
- 4 cucharadas de crema agria
- 4 cucharadas de aceitunas picadas
- 2 cucharadas de chiles verdes, escurridos y picados
- 2 cucharadas de cebollas verdes, picadas
- Sal, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón. Añadir la manteca, mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Mezcle el queso crema, la crema agria y el queso cheddar en un tazón, bata bien para combinar.
6. Agregue el jamón, las aceitunas, los chiles verdes, las cebollas verdes, el ajo en polvo y la sal.
7. Esparza la mezcla encima de cada tortilla y enróllela en envolturas. Refrigere por 1-2 horas
8. Cortar las envolturas en trozos del tamaño de un bocado y servir.

# Tortillada

## Envolturas de Aguacate, Frijoles Negros y Feta



**Tiempo de Cocción:** 30 minutos

**Porciones:** 8

### Ingredientes

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 128 g de quinoa
- 500 ml tazas de agua + 65 ml
- 1 aguacate, pelado, sin semillas, cortado en cubos
- 1 lata de frijoles negros escurridos y enjuagados
- 4 cucharadas de queso feta desmenuzado
- 4 cucharadas de queso Monterey Jack, rallado
- 42 g de tahini
- ¼ cucharadita de comino
- 1 cucharadita de cilantro picado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal, al gusto

### Instrucciones

1. Mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear en un tazón. Añadir la manteca, mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente una sartén de hierro fundido a fuego medio. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Agregue el aguacate, el tahini, el comino, el cilantro, la sal y el jugo de limón a una licuadora o procesadora de alimentos y pulse hasta que esté suave.
6. Añadir 65 ml de agua y mezclar una vez más.
7. Añadir 500 ml de agua y quinoa a una olla y llevar a ebullición. Reduzca el fuego a bajo, cubra la sartén y cocine la quinua por 10-15 minutos.
8. Unte la salsa de aguacate en cada tortilla, cubra con frijoles y quinoa, espolvoree con sal, agregue queso Feta y Monterey Jack y envuélvalos. Repita para todas las tortillas y sirva.

# Tortillada

## Taco Hobo Packs



**Tiempo de Cocción:** 30 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes:

- 260 g de masa de harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 1 calabacín, cortado a la mitad y en rodajas
- 6 huevos
- 1 lata (400 ml) de frijoles negros escurridos, enjuagados
- 128 g de maíz descongelado congelado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla roja pequeña, cortada en rodajas finas
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 6 cucharadas de salsa de tomatillo
- 2 pimientos morrones, despalillados, sin semillas, cortados en rodajas finas

### Instrucciones:

1. Mezcle la masa de harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Corte 12 pedazos de papel de aluminio, colocando 2 pedazos uno encima del otro para tener 6 pilas. Corte pedazos de papel de pergamino del mismo tamaño y colóquelos en la parte superior de cada pila de papel de aluminio.

# Tortillada

6. Mezcle los frijoles, el maíz, el calabacín, la cebolla, el aceite, la sal y la pimienta en un tazón y divida la mezcla uniformemente entre las pilas. Encierre cada paquete y doble para sellarlo.
7. Calentar el horno a 220 C, colocar las pilas en una bandeja para hornear y durante unos 15 minutos.
8. Envuelva las tortillas en papel de aluminio y hornee por 8 minutos. Una vez cocidas, retirar las pilas del horno, colocarlas sobre una superficie plana y desplegarlas ligeramente.
9. Rompa un huevo en cada grupo (no las tortillas) y agregue pimienta y sal. Doblar de nuevo y cocinar en el horno durante 5 minutos.
10. Una vez cocidas, retirar del horno y servir cada una de las pilas calientes con 2 tortillas calientes.

# Tortillada

## Flautas de Carne de Res Deshebrada



**Tiempo de Cocción:** 45 minutos  
**Porciones:** 6

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 0.9 kg de bloque de carne de res sin hueso, cortado en cubos
- 364 g de lechuga iceberg, cortada en tiras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cucharadas de aceite vegetal
- 120 ml de salsa de tomate
- 2 cebollas, ralladas, divididas
- 3 dientes de ajo, picados y divididos en tres partes
- 1 cucharadita de sal, dividida
- 1 chile jalapeño fresco, sin semillas, picado
- 3/4 cucharadita de comino molido

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Ponga la carne de res, 1 porción de cebolla y ajo, sal en una cacerola, vierta el agua y lleve a ebullición. Deje la cacerola ligeramente tapada y cocine hasta que la carne esté tierna.
6. Una vez cocido, dejar enfriar un poco, luego escurrir ahorrando 1/3 de taza de caldo. Desmenuzar la carne con un tenedor.
7. Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-bajo. Agregue el resto del ajo, la cebolla y cocine por 3 minutos.

# Tortillada

8. Agregue la carne de res, la salsa de tomate, el caldo reservado, el comino, la pimienta, la sal, el chile y hierva la mezcla durante 5 minutos revolviendo con poca frecuencia. Una vez cocido, retirar del fuego y dejar enfriar.
9. Tome las tortillas una por una y coloque 2 cucharadas redondas de relleno en el centro, enrolle para cubrirlas, asegure los extremos con palitos de madera y cubra las tortillas con papel plástico.
10. Caliente el aceite vegetal a fuego medio-alto en una sartén. Freír las tortillas en tandas durante 2 minutos, volteándolas frecuentemente. Póngalas en una toalla de papel cuando estén fritas.
11. Divida la lechuga en 6 platos y sirva 2 tortillas en cada uno.

# Tortillada

## Fajitas de carne con Repollo y Cebollines



**Tiempo de Cocción:** 30 minutos

**Porciones:** 8

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 0.9 kg de bistec de falda cortado en 4 piezas
- 60 ml de aceite de oliva
- 60 ml de zumo de lima fresco
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- 4 dientes de ajo, pelados
- 3 cucharadas de pimentón español ahumado
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cabeza de col verde mediana, picada
- 3 cucharadas de jugo de lima fresco
- 6 cucharadas de aceite de oliva, divididas
- 1 manojo de cebollines, cortado
- 1 cebolla blanca grande, picada por la mitad
- 1/4 de cebolla roja pequeña, finamente picada
- 1 cucharada de cilantro picado
- pimienta fresca molida y sal, al gusto
- salsa de chile seco

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.

# Tortillada

5. Mezcle el jugo de lima, ajo, aceite, cilantro, pimentón, sal, cebolla en polvo y comino en una licuadora. Una vez mezclado, colóquelo en una bolsa de plástico que se pueda volver a cerrar.
6. Ponga el bistec en una bolsa de marinar, séllela y póngala en el refrigerador por lo menos 4 horas (sabe mejor si se enfría durante la noche).
7. Caliente 4 cucharadas de aceite en una parrilla a fuego medio-alto.
8. Agregue 1/2 repollo picado, cebolla, 1/2 cebolla blanca, pimienta, sal y cocine por unos 12 minutos, revolviendo ocasionalmente. Una vez cocido, retírelo del fuego para que se enfríe un poco cuando esté listo.
9. Combine el resto de la col, los cebollines, las cebollas blancas y rojas en un tazón grande, luego agregue el cilantro, el jugo de limón, 2 cucharadas de aceite, pimienta y sal.
10. Retire el bistec del adobo, agite el exceso de adobo, sazone con pimienta y sal. Deseche la marinada. Ase el bistec por aproximadamente 3 minutos de cada lado.
11. Una vez cocido, páselo a una tabla de cortar y déjelo enfriar durante unos 7 minutos antes de cortarlo.
12. Sirva el bistec con tortillas calientes y salsa de chile seco.

# Tortillada

## Tostadas de Pollo con Chipotle Picante



**Tiempo de Cocción:** 2 horas 30 minutos

**Porciones:** 8

### Ingredientes:

- 260 g de masa de harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 0.9 kg de muslos de pollo sin deshuesar sin piel
- 1 lata (830 ml) de tomates enteros, escurridos
- 3 chiles chipotles enlatados en salsa de adobo
- 2 cucharadas de salsa de adobo
- 1 cebolla blanca mediana, cortada en cubitos
- 4 dientes de ajo, machacados
- Una pizca de clavo de olor molido
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/4 cucharadita de sal
- Lechuga iceberg, cortada en tiras
- cebolla blanca, cortada en rodajas finas
- crema agria
- queso fresco
- 384 g de frijoles negros para untar
- aceite vegetal
- sal

### Instrucciones:

1. Mezcle la masa harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.

# Tortillada

5. Consiga una olla grande llena de 8 tazas de agua y póngala a fuego medio-bajo.
6. Agregue el pollo, sal y hierva por 45 minutos. Una vez cocido, escurrir, cortar el pollo en trozos pequeños y eliminar los huesos.
7. Mezcle los tomates, la salsa de adobo, la canela, los clavos, el pimiento y los chiles en una licuadora y mezcle hasta que estén listos.
8. Calentar un poco de aceite en una sartén a fuego medio-alto.
9. Agregue las cebollas y cocine por 8 minutos, revolviendo con poca frecuencia
10. Agregue el ajo y cocine por 3 minutos.
11. Añadir la mezcla de tomate, reducir el fuego y dejar hervir durante 30 minutos ligeramente cubierto.
12. Agregue el pollo, cocine revolviendo con poca frecuencia durante unos 10 minutos y finalmente agregue sal al gusto.
13. Vierta 1 pulgada de aceite en una sartén. Freír las tortillas en tandas durante 2 minutos, volteándolas cada 30 segundos.
14. Una vez cocidas, poner las tortillas sobre toallas de papel para que se sequen del aceite.
15. Trabaje en cada tortilla colocándola sobre una superficie plana y luego extiéndala con una cucharada de frijoles negros para untar. En el centro, coloque 1/4 taza de salsa picante de pollo, lechuga, cebolla, crema agria y queso fresco. Enrolle y selle los extremos y estará listo para servir.

# Tortillada

## Envolturas de Pollo al Pesto



**Tiempo de Cocción:** 5 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 256 g de pollo cocido en cubos
- 4 cucharadas de pesto
- 1 zanahoria, rebanada fina
- 256 g de espinacas tiernas frescas
- 1 pimiento rojo, rebanado

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Combine el pollo con el pesto en un tazón pequeño.
6. Coloque las tortillas sobre una superficie plana. Agregue 1/4 de espinaca, 1/4 de pimienta, 1/4 de zanahorias y 1/4 de pollo al centro de cada tortilla. Enrollar y servir.

# Tortillada

## Muslos de Pollo con Tortilla



**Tiempo de Cocción:** 1 hora

**Porciones:** 4

### Ingredientes:

- 260 g de masa de harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 10 muslos de pollo
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de comino molido
- 4 cucharaditas de chile en polvo, dividido

### Instrucciones:

1. Mezcle la masa harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Precalentar el horno a 180°C y extender las tortillas sobre la bandeja para hornear. Hornee durante 15 minutos. Desmenuce las tortillas horneadas.
6. Combine 2 cucharadas de chile en polvo, 1/4 cucharadita de sal, comino y tortillas trituradas en un tazón.
7. Luego agregue los huevos, 2 cucharaditas de chile y mezcle bien.
8. Espolvoree el pollo con 1/2 cucharadita de sal y suméjalo en la mezcla de huevo. Agite el exceso y suméjalo en las migas de tortilla mezcladas para cubrirlas y pegarlas. Páselo al molde para hornear.
9. Calentar el horno a 220 C y engrasar un molde de hornear de cuatro lados. Hornee durante 45 minutos sin girar. Una vez cocido, dejar enfriar durante 5 minutos y servir.

# Tortillada

## Envolturas Crujientes de Carne de Res



**Tiempo de Cocción:** 20 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 0.5 kg de carne picada
- 64 g de queso fresco
- 128 g de queso mexicano rallado
- 256 g de lechuga picada
- 1 tomate, cortado en cubitos
- 32 g de cilantro picado
- 1 lima, jugosa
- 120 ml de crema agria
- 60 ml de agua
- 1 paquete de condimentos para tacos

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Caliente una sartén a fuego medio-alto durante 3 minutos. Agregue la carne y cocine por 9 minutos, revolviendo a menudo. Agregue agua, sazone los tacos y hierva por 11 minutos.
6. Ponga las tortillas sobre una superficie plana, agregue 2 cucharadas de queso, 125 g de carne de res, 1 tostada, unte un poco de crema agria sobre la tostada, agregue tomate, cilantro, lechuga, un poco de lima y queso en el centro de cada una de las tortillas. Enróllalos y sella los extremos.
7. Engrasar la sartén con aceite y ponerla a fuego medio. Ponga una tortilla enrollada en una sartén y cocine hasta que se dore. Haga lo mismo con las otras tortillas, sirva.

# Tortillada

## Tortillas de Pollo al Horno



**Tiempo de Cocción:** 25 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 390 g de pechuga de pollo cocida, picada
- 192 g de queso cheddar rallado
- 85 g de tomates picados
- 240 ml de salsa embotellada, dividida
- 240 ml de crema agria
- 65 g de cebolla picada
- 85 g de pimiento verde picado
- aerosol de cocina

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Mezcle la crema agria, la salsa de 120 ml en un tazón y aplíquela uniformemente sobre cada tortilla
6. Ponga el pollo, el tomate y el pimiento cebolla en el centro de cada tortilla, luego enrolle y selle las puntas.
7. Caliente el horno a 176 C. Cubra el molde de hornear con rocío de cocina y luego agregue las tortillas. Cubra con la salsa restante y hornee por 15 minutos. Cubra con queso y hornee por 5 minutos más y sirva.

# Tortillada

## Pizzas de Tortilla de Pepperoni



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos

**Porciones:** 12

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 120 ml de salsa Pace Picante
- 384 g de tomates, picados
- 384 g de queso mozzarella, rallado
- 128 g de pepperoni, picado
- 1/2 cucharadita de hojas de orégano seco trituradas
- 1 pimiento verde, picado

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Mezcle la salsa picante, el orégano y el tomate en un recipiente pequeño.
6. Ponga las tortillas en dos bandejas para hornear, unte 1/4 de la mezcla de salsa picante, queso, pepperoni y pimienta en cada tortilla.
7. Calentar el horno a 200°C y hornear por 9 minutos, luego cortar cada tortilla en 4 rebanadas. Servir caliente.

# Tortillada

## Quesadillas Rápidas



**Tiempo de Cocción:** 10 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 384 g de queso Monterey Jack, rallado
- 180 ml de salsa Espesa Pace
- 2 cebollas verdes, rebanadas
- 2 cucharadas de aceite de canola

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Coloque las tortillas sobre una superficie plana y unte los bordes con agua.
6. Ponga 65 g de queso, 1 cucharada de salsa y 2 cucharaditas de cebolla sobre la mitad de cada tortilla, luego doble y presione para sellar.
7. Caliente el aceite en una sartén a fuego medio. Freír las quesadillas en tandas hasta que estén doradas y luego servir las con salsa.

# Tortillada

## Quesadillas de Frijoles y Queso



**Tiempo de Cocción:** 10 minutos

**Porciones:** 6

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 473 g de frijoles refritos
- 120 ml de salsa Pace Picante
- 256 g de queso Monterey Jack, rallado
- 2 cebollas verdes, rebanadas

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Mezcle los frijoles y la salsa en un tazón
6. Coloque 6 tortillas en dos bandejas para hornear y unte los bordes con agua
7. Ponga 86 g de mezcla de frijoles, cebolla y queso sobre la mitad de cada tortilla, cubra con las tortillas sobrantes y presione para sellar.
8. Calentar el horno a 200 C y hornear durante 9 minutos. Cortar cada quesadilla en 4 rebanadas. Servir caliente.

# Tortillada

## Cazuela de Tortilla con Pollo



**Tiempo de Cocción:** 52 minutos

**Porciones:** 8

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 0.9 kg de pechugas de pollo hervidas y desmenuzadas
- 1 lata de maíz drenado
- 1 lata de frijoles negros drenados
- 512 g de queso cheddar, rallado
- 1 cebolla, picada
- 1 lata de tomates picados
- 240 ml de caldo de pollo
- 830 ml de salsa de tomate
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de sal

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Calentar el aceite de oliva en una sartén y a fuego medio-alto. Agregue las cebollas y revuelva hasta que estén suaves.
6. Agregue los frijoles negros, la salsa de tomate, el chile en polvo, los tomates Rotel picados, el ajo en polvo, el comino, el caldo de pollo, la sal y cocine por 10 minutos.
7. Engrase una bandeja para hornear. Extienda un poco de la salsa en el fondo del molde y coloque 6 tortillas sobre él.

# Tortillada

8. Ponga una capa de pollo, salsa y queso en las tortillas y agregue 6 tortillas más. Agregue capas de pollo, salsa y queso nuevamente.
9. Agregue el resto de las tortillas y luego cubra con queso.
10. Calentar el horno a 190 C. Envolver con papel de aluminio y hornear durante 31 minutos. Luego retírelo de la lámina. Hornee por otros 10 minutos hasta que el queso se derrita y hierva. Retire del horno y sirva después de 10 minutos.

# Tortillada

## Tortillas de Salchicha para el Desayuno



**Tiempo de Cocción:** 13 minutos

**Porciones:** 10

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 6 huevos
- 450 g de salchicha de cerdo molida
- 128 g de queso colby jack, rallado
- aerosol vegetal para cocinar
- 2 cucharadas de agua

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Caliente el horno a 120 C y caliente las tortillas durante 9 minutos, envueltas sin apretar con papel de aluminio.
6. Cocine el cerdo en una sartén a fuego medio-alto por 9 minutos mientras lo revuelve ocasionalmente. Retire de la sartén.
7. Combine los huevos con 2 cucharadas de agua y luego aplique el rocío de cocina en la sartén.
8. Limpie la sartén y colóquela a fuego medio. Cocine los huevos en la sartén por 3 minutos sin voltearlos, luego cocine por 2 minutos extra mientras los voltea ocasionalmente.
9. Agregue huevos, salchichas y queso a las tortillas y luego enrolle. Sirva con crema agria si lo desea.

# Tortillada

## Burrito rápido de Camote, Champiñones y Frijoles Negros



**Tiempo de Cocción:** 22 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes:

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua
- 512 g de frijoles negros, enjuagados y escurridos
- 256 g de champiñones de botón, cortados en rodajas
- 192 g de arroz blanco de cocción rápida
- 1 camote mediano, rallado
- 160 ml de salsa mexicana, dividida
- 1 aguacate, cortado en cubos
- 192 g de queso Monterey Jack rallado
- 140 g de espinaca bebé
- 1 lima, cortada a la mitad
- 80 ml crema agria
- 2 cucharadas de aceite vegetal, divididas
- 1/2 cebolla roja mediana, cortada en rodajas finas
- 4 cucharadas de cilantro picado, dividido
- 1 cucharadita de comino molido, dividido
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena, dividida
- 1 cucharadita de sal, dividida

### Instrucciones:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.
5. Hierva el arroz de acuerdo con las instrucciones en el paquete, luego agregue 2 cucharadas de cilantro y 80 ml de salsa.

# Tortillada

6. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén/sartén a fuego medio-alto. Luego cocine el camote, volteándolo.
7. Mezcle 1/4 cucharada de cayena, 1/2 cucharada de sal y 1/2 cucharada de comino en un tazón.
8. Calentar el aceite vegetal restante en una sartén aparte, añadir los champiñones y cocinar durante 3 minutos.
9. Agregue el resto de la pimienta de cayena, sal y comino.
10. Agregue las cebollas y cocine por unos 3 minutos.
11. Agregue las espinacas y los frijoles y cocine por 1 minuto.
12. Transfiera al tazón del camote, exprima la mitad de la lima y revuelva.
13. Ponga las tortillas en un plato y cúbralas con una toalla húmeda. Cocine en el microondas durante 1 minuto.
14. Agregue la crema agria, el resto del cilantro y la salsa en un tazón pequeño y mezcle.
15. Retire las tortillas y colóquelas en una bandeja. Agregue 3 cucharadas de queso, 256 g de mezcla de papas, 256 g de arroz, aguacate y salsa de crema agria en el centro de cada tortilla.
16. Enrolle las tortillas para cubrir adecuadamente el relleno. Sirva la media lima cortando en trozos más pequeños.

# Tortillada

## Huevos Revueltos con Chorizo y Tortillas



**Tiempo de Cocción:** 15 minutos  
**Porciones:** 4

### Ingredientes:

- 260 g de masa de harina para tortillas
- 250 ml de agua caliente
- 2 cucharadas de agua, a temperatura ambiente
- 1,5 kg de tortillas de maíz trituradas
- 12 huevos, ligeramente batidos
- 225 g de salchicha fresca
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana, picada

### Instrucciones:

1. Mezcle la masa de harina y el agua caliente en un tazón. Cubrir y dejar reposar unos 30 minutos.
2. Amasar la masa, añadiendo agua a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa suave.
3. Recubra ambos lados de la prensa para tortillas con papel de pergamino o bolsas Ziploc. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.
4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine de 15 a 20 segundos por cada lado.
5. Combine los huevos y las tortillas fritas juntos.
6. Caliente el aceite en una sartén a fuego medio. Agregue la cebolla y revuelva hasta que se ablande. Añada la salchicha y cocine por 3 minutos.
7. Agregue la mezcla de tortillas y cocine a fuego medio-alto por 3 minutos, revolviendo a menudo. Entonces sirve.

# Tortillada

## Tacos de Chorizo para el Desayuno



**Tiempo de Cocción:** 1 hora

**Porciones:** 4

### Ingredientes:

#### *Para las Tortillas:*

- 450 g de harina para todo uso
- 3 cucharadas de manteca vegetal fría
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 375 ml de agua

#### *Para el Chorizo:*

- 256 g de carne de cerdo molida
- 3 dientes de ajo, pelados
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 lata pequeña de chiles chipotle en adobo
- 1/2 cucharadita de sal

#### *Para los Tacos:*

- 6 huevos
- 1 papa rojiza, pelada y cortada en cubos
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, dividida
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 l de agua
- 2 cucharadas de leche, mitad y mitad
- 128 g de queso cheddar rallado
- 2 cebollines, cortados en rodajas finas
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida, dividida
- Sal, al gusto

### Instrucciones:

Para hacer tortillas de harina:

1. Mezcle la harina, la sal, el polvo de hornear y la manteca vegetal en un tazón. Mezclar bien con las manos hasta que todo esté incorporado.
2. Añadir lentamente agua y amasar la masa con las manos. La harina debe absorber el líquido, la masa debe ser suave.
3. Formar la masa en bolitas, colocarlas en la prensa de tortillas una a una. Presionar para formar las tortillas.

# Tortillada

4. Precaliente el hierro fundido a temperatura media. Agregue las tortillas una por una y cocine por aproximadamente 30-40 segundos por lado.

Para hacer chorizo:

5. Triturar el ajo con la parte plana de un cuchillo, cortarlo en rodajas y espolvorear el ajo con sal. Haga una pasta con el ajo presionando el lado plano del cuchillo y arrastrándolo.
6. Ponga la pasta de cerdo y ajo en un recipiente.
7. Corte 1 chile chipotle con las semillas y luego añádalo al tazón.
8. Agregue 2 cucharadas de adobo de la lata, con vinagre y mezcle bien.

Para hacer tacos:

9. Caliente el agua en una olla a fuego medio-alto.
10. Añadir las papas, suficiente sal, vinagre y dejar hervir. Reduzca el fuego a medio-bajo y cocine por 5 minutos más y escurra.
11. Vierta 1 cucharada de aceite en una sartén y caliente a fuego medio-alto
12. Se parte el chorizo en trozos pequeños con una cuchara de madera y se pone en la sartén. Cocine por 5 minutos, luego transfiera a un tazón grande, dejando el aceite en la sartén.
13. Vierta 3 cucharadas de aceite en la sartén y caliente a fuego medio.
14. Agregue las papas, 1/4 cucharadita de pimienta y 1/2 cucharadita de sal y cocine por unos 18 minutos.
15. Agregue 1 cucharada de mantequilla y cebollines y cocine por unos 2 minutos más. Transfiera al tazón para chorizos.
16. Mezcle los huevos, 1/4 cucharadita de pimienta y 1/4 cucharadita de sal en un tazón.
17. Caliente las tortillas a fuego medio en una sartén seca hasta que estén ligeramente doradas, luego envuélvalas en toallas de papel húmedas y cúbralas con platos para mantenerlas calientes.
18. Caliente una sartén a fuego medio. Agregue el resto de la mantequilla, la mezcla de huevo y cocine por 2 minutos, volteando con poca frecuencia.
19. Agregue las papas, el chorizo a la sartén y cocine por unos 2 minutos, volteando ocasionalmente.
20. Divida la mezcla de huevo entre 2 tortillas en cada plato, totalizando aproximadamente 4.
21. Sirva con salsa picante, queso y aderezos de aguacate