

Fajitas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

200 gr Harina repostería

110 ml Agua - si utilizas harina integral, necesitarás un poquito más de agua, 10-15 ml más)

15 gr Sal - (1 cucharada)

Aceite oliva

ELABORACIÓN

En un bol, mezcla la harina, el agua y la sal. Puedes ayudarte con una cuchara o con tus propias manos, lo que prefieras. Una vez que los ingredientes se hayan mezclado bien y no haya grumos, deja reposar la masa 10 minutos, cubierta con un paño de cocina o papel film.

Ahora vamos a amasarla. Úntate las manos con un poco de aceite para empezar a trabajar la masa. Simplemente estrújala con tus manos durante un par de minutos para que impregne bien el aceite, y déjala reposar otros 10 minutos.

Divídela en 8 bolitas, aunque puedes prepararlas del tamaño que prefieras, así te quedarán perfectas para después cocinarlas en una sartén mediana (la típica para hacer tortillas individuales).

Estira cada bolita con ayuda de un rodillo sobre una superficie con un poquito de harina, y déjala lo más finita posible. Pínchala un poco con un tenedor o hazle unos agujeritos con tus propios dedos para que después no se hinche. Puedes ir cocinando una fajita mientras vas estirando la siguiente.

Pon una sartén a fuego muy fuerte, y cuando esté bien caliente, pon la fajita y cocínala entre un minuto o dos por cada lado, vigilando que no se queme. Si se quema rápidamente, baja un poco la potencia del fuego, y dale la vuelta cuando ya esté ligeramente dorada por una cara. ¡Aviso! La primera suele ser la que peor sale, por el ajuste del fuego y los tiempos, pero las demás te quedarán increíbles.

Mientras se hace una fajita puedes ir estirando la siguiente, con cuidado de no despistarte y que no se te queme. Ve dejándolas en un plato y cúbre las con un paño de cocina para que se mantengan calentitas y flexibles, que no se endurezcan.

Co?mo preparar masa para fajitas mexicanas

Tiempo: 45 minutos

Sirve y degusta

Lo ideal es que sirvas las fajitas inmediatamente, pero si las vas a utilizar horas más tarde o incluso al día siguiente, hazlas poquito en la sartén y así justo antes de tomarlas les puedes dar un breve golpe de calor en la sartén.

Se pueden utilizar de un montón de formas, aunque las más clásicas son los burritos y sobre todo las fajitas mexicanas. Haz tu propio relleno a base de pollo o ternera y verduras como cebolla y pimientos, y por supuesto acompáñalo de guacamole casero.

Variaciones

Puedes utilizar harina de trigo o harina integral, a tu elección. Si utilizas harina de trigo deberás añadir un poquito menos de agua que si utilizas harina integral, ya que absorbe menos. El resultado con la harina de trigo es más blanco y de sabor neutro, y con la harina integral tiene más sabor a cereal.

Para unas fajitas con un extra de picante, añade al principio junto al resto de ingredientes de la masa unas gotitas de tabasco (10-15 gotitas) y te quedarán con un

Fajitas - 2

toque picantón delicioso.

Consejos

Se trata de una masa facilísima de preparar, y solamente deberás estar pendiente de que no se te queme en la sartén. Ajusta bien los tiempos y el fuego con la primera fajita para que las demás te salgan perfectas. Lo ideal es que las pequeñas burbujas que se van formando al ponerla en la sartén, se doren ligeramente pero no lleguen a ennegrecer. Si se te queman rápidamente sin apenas cocinarse, baja un poco la potencia del fuego.