

Si quieren una receta entretenida, diferente y dejar a todos los invitados asombrados.....esta es la receta, esta pan es increíblemente bueno, todos alucinaron en mi casa! Se podría definir este pan como un tipo de tortilla, es un pan plano, pero mas grueso y sabroso que el pan Pita. La masa se tiene que dejar reposar solo media hora, no lleva levadura y los ingredientes son básicos, están en todas las casas. Yo use estos panes de aperitivo, con esta receta salen 4 tortillas que yo corté en forma de triángulo, la serví con una salsa deliciosa de yoghurt. Tienen que hacer esta receta, no se arrepentirán!

Delicioso Pan al Sartén

Receta

2 tazas de harina sin polvos de hornear

1 cdita. de sal

50 grs. de mantequilla

3/4 taza de leche

1 cda. de aceite de oliva para la cocción

En un bol que pueda ir al microondas combinar la mantequilla y la leche, calentar hasta que se derrita la mantequilla, 30 segundos aprox.

En un bol mezclar la harina con la sal y luego incorporar la leche con la mantequilla.

Espolvorear harina sobre un mesón y amasar la masa solo hasta obtener una mas suave y homogénea, no necesita mucho amasado.

Envolver la masa con film y dejar reposar 30 min. a temperatura ambiente.

En una superficie con harina, cortar la masa en 4 partes iguales, luego uslerear y formar 4 círculos de 3 mm. aprox. de grosor.

Poner el aceite de oliva en un sartén y dorar los panes por ambos lados, esto tarda de uno a un minuto y medio.

Comer caliente acompañado de alguna salsa.

Se pueden tener los panes listos crudos en el refrigerador por tres días, lo importante es envolver cada uno por separado para que no se peguen.