- Rendimiento: 700 g aproximadamente
- **Porciones:** 12-15
- **a kcal:** 1617
- S Costo promedio: \$6

## **PROCEDIMIENTO**



Sobre una superficie limpia y desinfectada coloca la harina, forma una especie de fuente con ella y agrega la sal y el agua.



Comienza a mezclarla utilizando un tenedor hasta que la masa se torne pegajosa y sea difícil de manejar.



Ahora amasa con las manos por 5 minutos y azótala esporádicamente para que adquiera una buena consistencia (forma un rollo con la masa y tómala por un extremo, azota el otro como si se tratara de un trapo, enrolla de nueva cuenta y repite).



5 Transcurrido este tiempo amásala de nuevo por 5 minutos más.



7 Estira la masa con el rodillo al grosor que desees. Dóblala en tres partes (a lo largo) y estírala de nuevo. Repite este proceso una vez más.



4 Cuando puedas estirar la masa 10 centímetros sin que se rompa, déjala reposar en un tazón cubierto con plástico para alimentos por 10 minutos.



6 Divide la masa en cuatro porciones iguales y resérvalas en el tazón cubierto con plástico.



8 Finalmente, estira y corta la masa al grosor y ancho que desees los tallarines. Espolvoréalos con harina y enróllalos alrededor de los dedos índice y medio (para formar un nido).

