

TORTILLAS DE MAÍZ

CIVILIZACIÓN AZTECA

INGREDIENTES

260 g de harina de maíz amarillo precocida (o harina de maíz instantánea nixtamalizada)

250 ml de agua caliente

2 cucharadas de agua tibia

1 pizca de sal



ELABORACIÓN

Mezclamos 260 g de harina de maíz amarillo precocida con 250 ml de agua caliente. Cubrimos el recipiente con un paño y lo dejamos reposar durante unos 30 minutos.

agregamos 2 cucharadas de agua tibia a la masa, 1 pizca de sal y comenzamos a trabajarla con las manos hasta obtener una textura suave y elástica.

formamos bolitas de masa con las manos, del tamaño de una pelota de ping pong.

Con las cantidades indicadas en esta receta obtendremos 20 bolitas de masa.

aplastar las bolitas de masa para obtener las tortillas. Si no tenemos una prensa específica para este fin, podemos utilizar algo pesado como una olla para formar las tortillas. Para ello, colocamos la bola de masa entre papel de horno y luego, la presionamos con la olla para conseguir la forma de la tortilla. A medida que las vamos haciendo, apilamos las tortillas unas encima de otras separadas por un trozo de papel de horno. y las llevamos al horno 15/20 minutos a 180°C

