

# Tortilla de Maíz

## Maíz

El maíz es originario de América Central y México, y se convirtió en un alimento básico en muchas partes del mundo. Fue introducido en Europa y África, y se adaptó a una variedad de condiciones climáticas. Hasta el día de hoy, el maíz es parte importante de la gastronomía mexicana. Es una fuente clave de carbohidratos y se utiliza para cocinar una variedad de alimentos básicos, como tortillas, tamales, sopas, tlacoyos, entre otros.

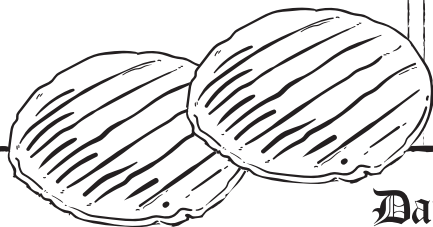
**¡Hoy prepararás tu propia tortilla de maíz!**

## Ingredientes:

- 130 grs de harina de maíz
- Sal
- 260 grs de agua ligeramente tibia
- Papel mantequilla o film plástico

## Preparación:

- Mezcla en un bowl la harina con la sal.
- Agrega el agua poco a poco mientras revuelves la mezcla con tus dedos. La maza debe quedar lo suficientemente blanda para que puedas armar una bolita con ella sin que se desarme.
- Una vez lista la masa, divídela en doce pequeñas bolitas.
- Para hacer la forma de la tortilla, sitúa la bolita entre dos cuadrados de papel mantequilla o film plástico. Luego con un plato o algún objeto redondo y con peso, aplasta la masa hasta lograr la forma de una tortilla: redonda y delgada. También puedes usar un uslero para estirar la masa, pero obtendrás una tortilla de bordes más irregulares.
- Mientras le das forma a las tortillas de maíz, con la ayuda de un adulto pon un sartén de preferencia antiadherente – a fuego alto. ¡Ahí cocinarás tus tortillas!
- Una vez que pongas la masa en el sartén, espera uno o dos minutos hasta que veas que se forman burbujitas en la superficie. Cuando eso suceda, da vuelta la tortilla y espera uno o dos minutos más. Si te gustan más doradas ¡Dale una tercera vuelta!



## Dato curioso de la Tortilla de maíz

En la ciudad de Tlalnepantla lograron el récord Guinness de la tortilla más grande del mundo en el año 2013 ¡La tortilla midió 3 metros de diámetro y pesó 200 kilos! Aunque no era una tortilla que se podía comer, se exhibió en el municipio y luego la pintaron con paisajes y personajes típicos de la historia mexicana.