

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.

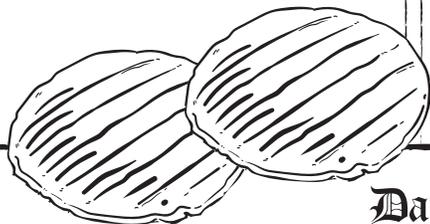
¡Hoy prepararás tu propia tortilla de maíz!

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.