

Tortillas Mexicanas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

2 taza/s Harina maíz

1 taza/s Agua - tibia (y algo más si hace falta)

ELABORACIÓN

Las tortillas de maíz son el pan de los mexicanos. En las grandes superficies puedes encontrar tortillas de trigo, pero rara vez estas. Aquí te explicamos cómo hacerlas sin necesidad de contar con cacharros específicos (aunque si vas a prepararlas muy a menudo, igual te vale la pena hacerte con un prensa para tortillas y una plancha especial, el "comal"). Mezclar la harina con el agua y trabajar hasta conseguir una masa que no quede muy seca, pero tampoco pegajosa. Dividir la masa en dos, luego cada mitad a su vez en dos, y así sucesivamente hasta conseguir 16 porciones. Recortar dos círculos de plástico (cuanto más rígido mejor, pero hasta una bolsa corriente vale). Poner uno de los círculos sobre la mesa, encima una de las porciones de masa a las que habremos dado forma de bola, y encima el otro círculo de plástico. Colocar sobre el conjunto la base de un plato y presionar con fuerza, de manera que la tortilla quede lo más fina posible. Calentar una sartén de fondo grueso, y poner encima la tortilla (¡antes hay que retirar los plásticos!). Cuando se vea que los bordes están hechos, secos, darle la vuelta con una espátula. Cuando se haga por el otro lado, voltear una vez más, y en el momento que empieza a hincharse ligeramente sacar a un plato y cubrir con otro para mantener caliente mientras hacemos el resto de las tortillas.

Nota: las tortillas se toman recién hechas, o como mucho en el día. Si te sobran de un día para otro, córtalas en triangulitos y fríelas en abundante aceite, obtendrás unos deliciosos totopos (quizá los conozcas como "nachos") que te servirán para tomar el guacamole y similares.