



# Tortillas de maíz

**Tiempo de preparación:** 35 minutos (ya con el reposo)

**Tiempo de cocimiento:** 30 minutos aproximadamente

**Tiempo total:** 1 hora 5 minutos

**Porciones:** Medio kilo de tortillas

No me considero una experta en el arte (porque es un arte) de hacer tortillas de ningún tipo. Sin embargo ya me conocen y entre lo antojada y lo curiosa pues me puse a experimentar para ver si podía dar con una receta que tuviera al menos cantidades aproximadas para iniciar.

Estoy convencida que la mejor manera de aprender a «volar» en la cocina es siguiendo primero recetas formales y muy probadas en cuanto a cantidades y proporciones. Eso es lo que nos da la base para luego poder experimentar.

Nunca tuve a nadie que me dijera las cantidades exactas de harina o agua que debían llevar estas tortillas (ni las de harina)... ¡Ay como me frustraba!. Así que un buen día me aventé y usando mi criterio y sentido común, empecé a medir el agua mientras la agregaba.

Luego me dí cuenta que faltaba sal. Repetí la receta varias veces y en todas los resultados fueron similares.

Entonces aquí les dejo una receta para principiantes, para que se avienten y de aquí cuando agarren confianza se suelten y lleguen a su receta perfecta.

## Ingredientes:

- 500 gr. Masa de maíz marca Maseca.
- 3 ½ Tazas de agua caliente (entre 45 y 50 grados Centígrados).
- ½ Cucharada de sal.
- Báscula, tazas y cucharas medidoras.

## Procedimiento:

En una vasija honda se mezclan la harina y la sal. Se agrega el agua empezando primero por 3 tazas y se empieza a amasar.

La consistencia de la masa debe ser como una plastilina suave que al momento de manipularla se pegue ligeramente a la mano y que al doblarla no se “parta” o se “abra” como si quisiera desmoronarse. Casi siempre es necesario agregar la otra media taza de agua.

Esta masa sirve también para hacer empanadas fritas o sopos (sin manteca) y si la dejamos en el punto donde todavía no está muy hidratada, a la hora de tratar de cerrar la empanada se va a quebrar o abrir.

Aún frías deben quedar suaves y poder doblarse con facilidad.

Una vez que queda con la consistencia deseada, inmediatamente se tapa con un plástico y se deja a que se hidrate de 30 minutos a 1 hora. Debe quedar completamente tapada porque si no se reseca.

Con la ayuda de la báscula determinar el tamaño de las bolitas en gramos. Una tortilla de 30 gramos es



## Tortillas de maíz

un poco más grandecita que taquera, hay que pasarla por la prensa y dejarla delgadita. Si lo que se desea es hacer empanadas o sopes, 45 gramos funcionan muy bien para poder dejarlas un poco gruesas y poder cerrar bien (en el caso de las empanadas).

Llevar a cocer a comal muy caliente siguiendo los siguientes pasos para cocerlas:

1. Poner en el comal y no moverla, en el momento que se “despega” y ya se puede deslizar sobre el comal de inmediato se voltea.
2. Dejar a que se vayan viendo secos los bordes y se empiece a notar como se va cociendo por el centro.
3. Dar una última vuelta y en este momento dar una como “palmadita” a la superficie de la tortilla para que se empiece a inflar.
4. Una vez inflada se saca de inmediato y se lleva a “sudar” dentro de un trapo de cocin para que conserve la humedad y no vaya a quedar reseca.

Si no se consumen todas, dejarlas enfriar dentro de una bolsa de plástico abierta y cuando ya no sude, se cierra y se llevan a refrigeración.

Las quesadillas se pueden rellenar con chicharrón prensado con guajillo (receta en el blog), rajas con queso, champiñones guisados, etc.

**¡BUEN PROVECHO!**

