


Receta de tortillas de maíz en casa

En México se tiene una gran variedad de maíces, no es de extrañar que en esta tierra se preparen abundantes platillos usando el maíz como base principal, te enseñamos a continuación como hacer tortillas.

¿Cómo hacer las tortillas de maíz para rellenar?

Las **totillas de maíz** son muy populares, puedes hacerlas gruesas con relleno o delgadas casi como un taco, al tostarlo más es muy similar en textura, pero depende de tu gusto.

Información Nutricional

1. Categoría: Aperitivos
2.  Cocina: Mexicanas
3. Preparación: 20 minutos
4. Cocción: 20 minutos
5. Calorías: 300 Kcal
6. Raciones: Al gusto

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- Sal
- Agua
- 2 kg de maíz
- 1 cucharada de cal viva

Preparación

- **Paso 1:** Coloca el maíz en una olla de gran tamaño junto luego con la cal viva, esta también es conocida como oxido de calcio, agrégale poco a poco el agua para cubrir todo el maíz, al sobrepasarlos por unos 10 cm puedes llevar entonces a la cocina a fuego alto.
- **Paso 2:** Deja calentar hasta hervir, revisa mientras tanto si los granos se pelan al poder pasarles el dedo por encima, luego de unos 15 minutos en fuego puedes retirarlos, deberás esperar que se enfrié el agua.
- **Paso 3:** Pásalos a una cubeta limpia con más agua, esta fría y enjuégalos maíces, ayudara a sacar los residuos de la capa, mientras pasas los limpios a otro recipiente limpio.
- **Paso 4:** Lleva los granos ya limpios a un molino, crea una masa espesa y pesada, esta se sentirá bastante seca y quebradiza por lo que luego de moler puedes añadirle agua para humectarla y hacerla más fácil de amasar.
- **Paso 5:** Añádele durante el amasado la sal, esta es opcional pero siempre que quieras puedes añadirla, amasa y tapa con un trapo limpio o con una bolsa plástica, sin dejar espacio a que entre el aire en el recipiente en el que amasas, debes dejar reposar esta por 30 minutos.
- **Paso 6:** Puedes hacer tortillas de maíz con esta masa o en caso de haber comprado la masa ya hecha solo deberás amasar y agregar la sal, la masa comprada es una opción mucho más rápida cuando se quiere una comida fácil.

Recomendación

Otro método de preparación será usando la harina de maíz, para este método debes usar 500 gr de harina nixtamal izado y al menos 1.5 tazas de agua, amasa con fuerza y luego añade la sal, puedes amasar hasta que sea moldeable, esta masa se extiende en una bolsa o superficie lisa y se aplasta, puedes utilizar una tortillera o aplanar con tus manos hasta crear una tortilla delgada, la misma se lleva a un comal para tostarla por ambos lados hasta que se note dorada.

Datos curiosos

En México esta masa suele rellenarse con frijoles refritos, aplastándolos con más masa de manera que el frijol queda como relleno dentro de las tortillas, adicional a esto se le añaden más ingredientes o rellenos encima a la tortilla luego de haberla asado en un comal, es una receta sumamente fácil, sobre todo si utilizas la harina ya preparada, en cambio si deseas la experiencia clásica puedes preparar el maíz y luego molarlo en un metate.

Recetas relacionadas



[Receta de Pan de guineo](#)

El guineo es un fruto tropical común en toda la región caribeña, y por su increíble sabor es inevitable no pensar en él cuándo queremos realizar un postre delicioso. Por la presencia de este fruto en tantos países es posible ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan Amasado Chileno Casero de la Abuela](#)

La receta del pan amasado tiene al menos 3000 años de antigüedad, cuando el mismo era elaborado con trigo medio procesado, procurando dejar granos partidos bastante visibles en la masa, con el fin de aportar una mayor concentración de fibra ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan de agua Boricua](#)

Recién horneado y solo con un poco de mantequilla, el pan de agua es el perfecto acompañante del café. Sorprende a todos en

casa preparando esta deliciosa y sencilla receta. ¿Cómo hacer pan de agua? La clave del éxito en ...

[Leer Más](#)

[Receta de pan a la francesa frito](#)

El pan a la francesa frito es una receta rápida cuando no se cuentan con muchos ingredientes, puedes hacer este postre en tan solo tres minutos si cuentas con lo que te mencionamos a continuación. ¿Cómo hacer receta de pan ...

[Leer Más](#)

[Receta de Semitas Hondureñas](#)

En Honduras suelen consumir un pan delicioso y muy fácil de preparar conocido como semita. Este pan tiene un sabor más bien dulce y se puede preparar con diferentes tipos de harina. ¿Cómo hacer semitas hondureñas? Las semitas se preparan ...

[Leer Más](#)

[Receta de Pan de Leche Casero: El Mejor Pan para tus Sándwiches](#)

¿Quieres disfrutar de un delicioso pan de leche casero? En esta receta te enseñamos cómo preparar un suave y esponjoso pan de leche, perfecto para tus sándwiches del viernes en familia. Con una miga tierna y una corteza fina sutilmente ...

[Leer Más](#)