

Categoria: Sapori dal Mondo - Messico



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min Cottura: 12 min Dosi per: 2 persone

Costo: Molto Basso Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + 15 minuti di riposo

Le **tortillas di mais**, alimento simbolo della **cucina messicana**, sono delle sottili sfoglie di farina di mais bianco cotte per tradizione su di una particolare piastra chiamata **comal**; le tortillas di mais vengono usate alla stessa stregua del pane, per avvolgere, o semplicemente accompagnare, degli altri cibi.

Con il termine **masa**, in Messico, viene indicato l'impasto formato con la farina di mais bianco, con il quale si possono preparare le tortillas o altre pietanze locali.

La **masa harina**, è invece la farina di mais bianco (che nulla ha a che vedere con la farina da noi utilizzata per preparare la polenta) con la quale, come detto prima, si prepara l'impasto (masa) per le tortillas.



La masa harina viene prodotta essiccando e poi cuocendo i chicchi di mais bianco che successivamente verranno messi in ammollo con acqua e ossido di calcio e poi macinati. Con le tortillas di mais si possono preparare piatti tipici come **fajitas, enchiladas, tacos, burritos, flautas**, ecc.

Ingredienti x 6 tortillas

>> Acqua 150 ml	>> Olio di semi 1 cucchiaino
>> Mais bianco, farina (masa harina) 100 gr	>> Sale fino 1 pizzico

Preparazione



Sciogliete il sale nell'acqua tiepida poi, in una ciotola, versate la masa harina, l'acqua contenente il sale disciolto, e l'olio; impastate molto bene e poi lasciate riposare l'impasto per 15 minuti.



Tagliate due quadrati di carta forno di 30 cm x 30 cm e, quando saranno trascorsi i 15 minuti, prendete l'impasto e dividetelo in 6 pezzi uguali con i quali formerete 6 palline.

Ponete una pallina al centro di un foglio di carta forno, appiattite con il palmo di una mano, copritela con l'altro foglio di carta

forno e poi con un mattarello, stendete l'impasto fino a formare un cerchio di 15 cm di diametro. Ovviamente il cerchio non risulterà perfetto, quindi per sagomarlo alla perfezione, servitevi di un coperchio e di una rotella taglia- pasta con la quale taglierete l'impasto seguendo un cerchio perfetto.



Mettete a scaldare sul fuoco una padella antiaderente (o per crepes) e, quando sarà calda, prendete la tortillas posta sul foglio di carta forno, adagiatela nella padella e poi togliete delicatamente il foglio; mettete a cuocere la tortillas a fiamma moderata per massimo due minuti girandola sui entrambi i lati.



Ponete le tortillas cotte in un contenitore foderato con un telo pulito e tenetele coperte e al caldo fino al momento dell'utilizzo.

Consiglio



In alternativa al mattarello, per formare delle tortillas perfette, potete procurarvi la tradizionale **tortillera**, una pressa formata da due dischi di metallo uniti da una cerniera che, chiudendosi a libro uno sull'altro, pressano la pallina di pasta posta tra di essi (e tra due fogli di plastica trasparente) conferendole la tipica forma tonda e piatta della tortillas.

Curiosita'

Le tortillas vengono preparate anche con **farina di frumento**, specialmente nel Messico del Nord e in particolar modo nelle regioni di Chihuahua e Sonora.