Tortillas de maíz o pan para fajitas casero



Consejo del chef

Una vez listas podemos usarlas en nuestra receta preferida, y si sobran podemos congelarlas o simplemente guardarlas en una bolsa tipo *ziplock* bien cerradas en la nevera, aguantarán perfectas una semana y para usarlas solo tendremos que calentarlas un poco en la sartén y ¡listas!

Raciones para 10

- ❏ **200 gr** Harina nixtamalizada
- ❏ **280 ml** Agua templada
- ❏ Sal

1. Hacer tus propias tortillas mexicanas en casa es tan sencillo como mezclar los tres ingredientes de la receta, pero hay que tener en cuenta unas cuantas cosas antes de empezar.

2. La harina que vamos a usar es harina de maíz nixtamalizada: la nixtamalización es una técnica que somete al maíz a un proceso de cocción en una solución alcalina con cal, lo que le dota de unas características especiales y de un sabor característico. Podemos encontrarla en grandes superficies y en comercios de alimentación específicos así como en tiendas online.

3. Mezclamos la harina y la sal en un bol y vamos añadiendo el agua poco a poco. Es una masa que no necesita amasado, sólo mezclar bien hasta obtener una masa algo húmeda, que no se pega a las manos y con la que podemos formar sin dificultad bolitas de masa.

4. Dejamos reposar la masa unos minutos y continuamos con la receta.

5. Haremos bolitas de masa de unos 45 gr. para formar tortillas de unos 15 cm.

6. Para hacer nuestras tortillas podemos ayudarnos de una prensa de hacer tortillas, así nos será muy sencillo conseguir tortillas finísimas y perfectas. Solo hay que poner un plástico (bolsas de plástico de esas para bocadillos, de congelación…) o un par de papeles de horno en la prensa para poner en medio la bola de masa y entonces prensar.

7. La única dificultad a la hora de preparar nuestras tortillas de maíz es manipularlas, sobre todo a la hora de despegar las tortillas del plástico después de prensarlas y antes de pasarlas a cocer a la plancha, pero con un poco de práctica y alguna que otra tortilla rota se solucionará.

8. Si no tenemos prensa, formaremos las bolitas y pondremos un poco de harina en la superficie de trabajo para ir formando las tortillas con la ayuda de un rodillo, puede que no queden tan finas como con la prensa pero ¡seguro que quedan riquísimas también!

9. Para cocinarlas, simplemente iremos disponiendo las tortillas en una plancha muy caliente y dándoles la vuelta cuando veamos que salen las primeras burbujas para que se doren por ambos lados.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tortillas-maiz-pan-fajitas-casero/