

Tortilla de romero

Tiempo de preparación: 30 minutos
Rinde: 10 Tortillas aproximadamente de 33 gramos c/u

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA® Blanca
- 3/4 de taza de agua
- 1 cda de romero fresco finamente picado
- 1 pizca de sal

Modo de preparación

1. En una tabla pica hojas de romero fresco finamente con un cuchillo, idealmente debe quedar fino el corte para lograr un mejor resultado al momento de cocinar las tortillas.
2. Para la masa, coloca 1 taza de MASECA® Blanca en un recipiente hondo con 3/4 de taza de agua y 1 cucharada de romero finamente picado; amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.
3. Toma pequeñas porciones de masa y forma bolitas (testales), evitando que se mezclen entre si.
4. Coloca el testal en una prensa y presiona hasta darle forma de tortilla. Recuerda usar en el prensado 2 láminas de plástico para poder manejar la masa adecuadamente.
5. Cocina en un comal caliente por ambos lados y reserva las tortillas en un tortillero.
6. Repite el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.
7. Disfrútalas con tus platillos navideños favoritos.

Tip: Si sientes muy secos los testales puedes sumergirlos en un vaso de agua por 1 segundo, vuelve a formar el testal en tus manos para rehidratarlo.