Tortillas de maíz blanco

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Tradicional
- 1½ taza de agua

Modo de preparación

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® con el agua; mezclando bien durante 2 minutos hasta formar una masa suave. Si la masa se seca, agregue cucharitas de agua (una por una).
2. Divida la masa en 19 bolitas iguales de aproximadamente 1 onza (30 g) cada una. Tápelas con un paño húmedo para mantener la masa suave y húmeda.
3. Coloque 2 hojas de plástico grueso en una prensa para tortillas. Coloque cada bolita entre las dos hojas de plástico y aplane hasta que la tortilla mida 5 pulgadas (12 cm) de diámetro.
4. Caliente un comal o sartén a fuego medio alto. Con cuidado, retire la tortilla del plástico. Cocine cada tortilla por 30 segundos en cada lado, dando 3 vueltas a la tortilla. Tápelas con una servilleta de tela para mantenerlas suaves y calientitas.

19 tortillas