

25.- "Tortillas"

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/tortillas.html>

Les "tortillas" són el pa dels mexicans. Es fan servir per fer gran quantitat de plats com els tacos, les "enchiladas", "quesadillas", "chilaquiles", etc. Es poden fer amb farina de blat o de blat de moro. Jo aquí presento la recepta de les de blat de moro. Cal dir que no val qualsevol farina de blat de moro si no que solament es pot fer servir la que està especialment preparada per fer-les. Aquest tipus de farina està "nixtamalizada", el que significa que s'ha sotmès a un procés de cocció amb calç que fa que quedi més lligada i que augmenta la disponibilitat d'alguns nutrients. Aquesta farina es pot trobar en establiments especialitzats en la venda de productes sud-americans. Normalment, la marca més coneguda aquí és la MASECA encara que també es pot trobar la MIMSA.

Per fer-les cal disposar d'una planxa per fer carn a la brasa que sigui llisa i d'un aparell per fer "tortillas". El model que jo faig servir, el podeu comprar per Internet (tortilladora manual) per uns 25-30 €.

Ingredients per unes 25 "tortillas"

250 g de farina de blat de moro

300 ml d'aigua aproximadament

Elaboració

En un bol es barreja la farina amb l'aigua. Es va remenant fins que es forma una massa. Es treu del bol i s'acaba d'amassar amb les mans sobre el marbre de la cuina. Si cal, s'afegeix una mica més d'aigua o de farina fins que tingui la textura de la massa del pa. Es tapa amb un drap humit i es deixa reposar una estona. Jo habitualment la preparo al matí i faig les "tortillas" a la tarda. Abans de fer-les, cal tornar-la a amassar una mica per deixar-la ben lligada, de tal manera que no s'enganxi ni a les mans ni al marbre, però que tampoc s'esquerdi.

Es fan 20 boletes de la mida aproximada d'una pilota de ping-pong. La boleta es posa a la màquina de fer "tortillas" entre dos plàstics tallats a la mida de la màquina i després es comprimeix. Es treu un dels plàstics i després l'altre, posant la vora de la "tortilla" sobre la vora del palmell de la mà.

Es posa la "tortilla" sobre la planxa prèviament escalfada tenint cura de no tocar-la amb la mà. Quan canvia lleugerament de color es gira i quan es veu que esta cuita es torna a girar. Quan s'infla una mica ja es pot treure del foc.

Es poden anar posant l'una sobre l'altra, tapant-les amb un drap perquè no s'assequin. Un cop fetes, es poden embolicar amb film de plàstic i escalfar-les al microones en el moment de menjar-les. També es poden congelar.