

TORTITAS DE MAÍZ

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 10 minutos

Salen 12 tortitas



Ingredientes

- 1 ½ tazas de granos de maíz dulce, 4 mazorcas de maíz *
- ¼ taza de harina de trigo para todo uso
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- ¼ taza de cilantro picado
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 huevo grandes, batido
- Aceite vegetal o de canola para freír

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, mezcla el maíz, la harina, el cilantro, la sal y la pimienta hasta que estén bien combinados.
2. Agrega el huevo batido y mezcla todo bien.
3. Calienta una sartén grande, a temperatura alta. (Yo uso una sartén antiadherente de 12 pulgadas). Agrega suficiente aceite para cubrir el fondo de la sartén y caliéntalo hasta que esté bien caliente.
4. Coloca alrededor de 6 tortitas en la sartén caliente, aproximadamente ¼ de taza de mezcla de maíz por cada tortita y aplanarlos un poco con una cuchara.
5. Cocina las tortitas hasta que estén doradas, unos 2 minutos. Con una espátula, voltear las tortitas y cocina por otros 2 minutos, o hasta que estén doradas.
6. Transfiere las tortitas a una bandeja con papel toalla para que escurra el exceso de grasa; repetir con la mezcla restante.
7. Servir inmediatamente. Si no sirves de inmediato, mantén las tortitas calientes en el horno a 200 ° F para que la textura se mantenga agradable y crujiente por fuera.

Notas:

*Es mejor utilizar maíz de mazorca para que quede más crujiente, pero si solo tienes maíz enlatado está super bien, no gastes, igual quedarán deliciosas.

*Si usas maíz de mazorca, cortar los granos de la mazorca y utilizarlos crudos; cuando se sofrían con toda la mezcla se cocinan los granos.

www.unapizcadeluna.com