

Tortillas

250 g de farine de maïs pour les tortillas (masa harina en espagnol, c'est-à-dire de la farine nixtamalisée)

355 ml d'eau tiède

1/2 cuillère à café de sel

1. Dans un grand bol, mélangez la farine de maïs, l'eau et le sel pour former une pâte ferme. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit facile à travailler.
2. Formez la pâte en boules de la taille d'une balle de tennis.
3. Préchauffez une poêle en fonte ou une plaque chauffante à feu moyen-élevé.
4. Placez une boule de pâte entre deux feuilles de plastique (comme un sac en plastique coupé sur les côtés) ou entre deux feuilles de papier sulfurisé et aplatissez la boule avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur d'environ 3 mm.
5. Faites cuire la tortilla 10 secondes sur chaque face pour la saisir, puis 1 à 2 minutes de nouveau sur chaque face pour finir la cuisson. Répétez avec les autres boules de pâte.
6. Empilez les tortillas cuites et couvrez-les d'un torchon propre pour les garder chaudes jusqu'au moment de servir.
7. Les tortillas peuvent être consommées comme base pour les fameux tacos, mais également en accompagnement de salades ou de plats de viande.