
Tortilla de Elote

25 de Setiembre, 2011

Chef: Claudia Rosa Chacón Pérez

Dificultad:	Rinde:	Duración:	Costo:
Fácil	7 porc	30 min	Bajo

Ingredientes:

- 8 elotes
- ½ Taza de harina
- ½ Taza de azúcar
- ½ Cucharadita de polvo de hornear o royal
- manteca, aceite o mantequilla
- leche (opcional)

Preparación:

1. Raspe los elotes. Los puede moler, licuar o procesar. 2. Mezcle bien el maíz con la harina, el azúcar y el ?royal?. 3. Precaliente un comal con manteca o con aceite vegetal o mantequilla. 4. Forme la harina tortillas y cocínelas por ambos lados. Notas: Si la mezcla le queda muy seca, le puede agregar leche. Para obtener más tortillas, puede agregarle a la mezcla harina, pero se pierde un poco el sabor del maíz.

© 2014 Grupo Nación GN S.A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet www.saboresenlinea.com son propiedad de Grupo Nación GN S.A. Está prohibida su reproducción con fines de lucro.