

¿Cómo cocinamos?

Tortillas al estilo Milpa Alta.

Ingredientes y técnica para elaborar tortillas de maíz, en este caso, con maíz rojo de la cosecha de Villa Milpa Alta.





Colocar 1 ½ kilo de maíz y cubrirlo con agua, agregar dos cucharadas soperas de cal

Mover la mezcla y verificar que la punta del maíz cambie de color a amarillo, si no es así agregue un poco más de cal.



Poner al fuego y dejarla hasta que el agua hierva durante un minuto, apagar y retirar del fuego. Si el maíz está con poca agua, agregar agua fría hasta que quede cubierto.



Se deja reposar un día (24 hrs.) y se lleva al molino, sólo se quita el exceso de agua antes de moler el nixtamal.

Amasando para que quede homogénea la masa.



Comal de barro (curado con cal) que se está calentando. Para saber si ya está caliente se pone la mano cerca del comal para percibir el calor.



Preparando la máquina tortilladora
característica de Milpa Alta.



Extendiendo la masa



Antes de sacar la tortilla.



Sacando la tortilla.



Torteando antes de ponerla al comal.





Cociendo de un lado.

Se voltea y se deja que se infle poco.



Se voltea otra vez y se termina de inflar.



Se guardan en el chiquihuite.



Sra. Ventura Flores ganadora del concurso de tortillas en Santa Ana Tlacotenco, 17 de septiembre del 2010.



Sra. Ventura Flores otra vez ganadora 16 septiembre 2014.

Foto Carmen Morales V.

Proyecto “El maíz nuestro patrimonio en Milpa Alta” (DEAS-INAH)

Técnica y fotografías de Berenice Miranda Salgado
de Villa Milpa Alta.