



WELCOME TO COMMUNITY CONVERSATIONS

#ShareYourFoodways



Homemade Tortillas

by Estela and Lourdes Rojas

Yield: 12 tortillas / Total time: 15-20 minutes

Ingredients

- 1.5 cups warm water
- 2 cups Maseca flour
- plastic bag or large ziploc bag
- skillet or flat grill

Directions

1. Place the flour into a large bowl and add water gradually, work into the flour until it forms a dough.
2. Knead the dough until a firm consistency appears and roll the dough into round balls the size of golf balls.
3. Place one masa ball between two large circles of plastic cut from a plastic bag or ziploc bag, and press the ball flat. You can use your hands, two flat plates or cutting boards, or a tortilla press. (The plastic protects the masa from sticking to the presser, so it should peel right off.)
4. Preheat your skillet or flat grill to a medium temperature. When the skillet is hot, gently place the tortilla down and make sure you have no air bubbles underneath. Leave it cooking for about one minute and then flip. Do the same on the other side.
5. If your tortillas puff up, congratulations you're an expert!

**To watch how to make this and other recipes,
visit www.tingurl.com/ShareYourFoodways**

Share Your Foodways is a project of The Folklife Center of New Jersey at the Arts Institute of Middlesex County, funding provided by the Middlesex County Board of County Commissioners and the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts.



BIENVENIDO A CONVERSACIONES DE COMUNIDAD #CompartiTuFoodways



Tortillas

por Estela y Lourdes Rojas

Porciones: 12 Tortillas / Tiempo Total: 15-20 Minutos

Ingredientes

- 1.5 taza de agua tibia
- 2 tazas de harina Maseca
- bolsa de plástico o bolsa ziploc
- sartén para cocinar

Preparación

1. En un tazón con harina de Maseca, agrega agua poco a poco hasta que la harina se hace una masa.
2. Amasa la masa hasta que tenga una consistencia firme.
3. Con la masa ya más firme, haz bolitas del tamaño de una pelotita de golf. Después, aplasta esas bolitas con la prensa para tortillas. Pero antes de hacer esto, corta dos círculos grandes de una bolsa plástica/bolsa ziploc que se pondrán en la prensa para que no se pegue la masa.
4. Después de pensar la masa, despega los plásticos circulares, y lentamente, pon la masa en el sartén para cocinarla. Asegúrate de que no tenga burbujas al ponerla en el sartén. Cocínala por un minuto y después vírala para que se cocine del otro lado.
5. Si se esponja tu tortilla, felicidades. ¡Ya eres un experto!

**Para ver cómo preparar este plato y otros,
visite www.tinyurl.com/ShareYourFoodways**

Share Your Foodways es un proyecto del Folklife Center for New Jersey financiado con el apoyo del Middlesex County Board of County Commissioners y el New Jersey State Council on the Arts, una agencia asociada del National Endowment for the Arts.