

Tortitas de maíz con huevo asado (Vídeo)

Escrito por Paloma -

Domingo, octubre 09, 2016



Esta semana, concretamente el día **12 de octubre**, se celebra el [día de la Hispanidad](#). Es una fiesta cuanto menos controvertida... puesto que hay quien defiende la todavía idea de que los españoles conquistaron las Américas, cuando posiblemente no hubiera pasado nada (e incluso hubiera más aún para celebrar) si hubiéramos permitido que los pueblos indígenas continuaran su propia evolución o simplemente siguieran viviendo sin conocernos, que por fin hay que plantearse si realmente valió la pena tras tantas muertes y tanta destrucción.

Han pasado 700 años (redondeando... que sí, que sé que serán unos 620 año arriba o año abajo...) y todavía nos jactamos de ser tan inteligentes y tan valerosos, que “descubrimos” que no estábamos solos en el planeta. Se han cometido atrocidades con los pueblos indígenas y se siguen cometiendo (eso sí, adaptadas a los tiempos modernos, y cambiando las etiquetas, porque los indígenas ya no son seres ininteligibles con taparrabos, sino señores y señoras que viven como mejor pueden dentro de los recursos que les ofrece su infraestructura, *nuestra* política y su educación).

Muchos de ellos, emigran con la esperanza que lo hicieran nuestros tatarabuelos, hacia la “tierra prometida de América”, buscando trabajo (el que fuera) porque aquí la ilusión más cercana es sobrevivir, sabiendo que no hay recurso al alcance. Ellos ahora vuelven a su *patria madre*, España, esperando que les

acojamos con los brazos abiertos y en busca de cualquier cosa mejor que ver cómo pasa la vida sin opciones. A menudo se encuentran con el rechazo más absoluto, el vacío, la soledad.

Cogen trabajos duros, denigrantes, la mayoría de las veces mal pagados... muy mal pagados... pero al cambio, aún consiguen hacer piruetas malabares para enviar a los suyos un poco de *plata*, quedándose con lo justo para pasar en esta inmensa sociedad consumista, donde apenas pueden acogerse a nada.

Una de esas personas, es una de las chicas que cuida a mi padre: *Beatriz*. Estamos ayudándola cuanto podemos, pero lo que hace en casa de mi padre no tiene precio, no se podría pagar con dinero. Él empieza a perder el horizonte, se desorienta, a veces le pregunta quién es y qué hace allí... Entonces ella me llama a mí o a alguno de mis hermanos y nosotros retornamos a mi padre a un plano que reconoce... Luego ella se encarga de orientarle de nuevo por su propia casa y hacerle ver que está todo en su sitio. Tiene paciencia, cariño y empatía. No podríamos haber tenido más suerte al encontrarla... Y estoy segura que como ella hay un montón de *Beatrices* haciendo trabajos *non gratos* en un país que no es el suyo, con el único empeño de traer a su familia junto a ellos, y poder tener la opción de vivir un poco mejor.

A todas esas personas, que en un lado o al otro del inmenso charco, trabajan por conseguir un futuro mejor como seres humanos, va dedicada esta entrada. Especialmente a todos los latinoamericanos y muy particularmente a mi querida Bea.

GRACIAS por todo lo que haces. Espero algún día la VIDA te lo compense de vuelta. Y gracias también por tener el humor de compartir tus recetas conmigo y de brindarme tus manos para este vídeo.

Receta Tortitas de maíz

Según la forma tradicional

Ingredientes (para muchas raciones)

1 bolsa de plástico limpia

Harina de maíz (no maicena)

Agua

Preparación

Preparamos la bolsa de plástico, una vez limpia, cortando las asas y dejando una forma cuadrada. Separamos ambos lados de la bolsa, de manera que nos quedarán dos cuadrados. Cada uno de esos cuadrados lo plegaremos por la mitad, luego por su otra mitad transversal, formando un cuadrado. Después, uniremos dos vértices opuestos, y repetiremos la acción, formando un abanico. Cortamos el triángulo resultante por su extremo exterior y desdoblamos... Habremos conseguido un círculo perfecto! Que nos servirá de base para moldear las tortitas.

En un cuenco, ponemos medio paquete de harina (o lo que se aproxime más a la cantidad que queramos hacer... eso lo sabremos con la práctica). Iremos añadiendo un poco de agua y amasando sin cesar... Agregaremos más agua, dependiendo de lo que la harina necesite hasta conseguir una consistencia suficientemente buena como para poder manipularla.

Una vez conseguida, cogemos la cantidad que cabe en un puño, aproximadamente. Hacemos una bola y después depositamos esa bola de masa sobre el molde de plástico fabricado con la bolsa. Con una mano, le damos vueltas y con la otra vamos aplanando la tortita, de manera que va creciendo en diámetro y haciéndose más fina de grosor. Cuando consideremos que su forma y volumen son los ideales, reservaremos y continuaremos con otra, hasta terminar la masa.

Después de terminar todas las tortitas, tenemos que pasarlas por la plancha. Para ello, lo mejor es usar una plancha de hierro bien caliente. Dispondremos las tortitas sobre esa plancha e iremos dando vueltas hasta que veamos que se van dorando y se hinchan. Ése es entonces el momento de sacarlas de la plancha y continuar una tras otra hasta tenerlas todas.

Luego, sacamos, rellenamos con lo que más nos guste y ¡a disfrutar!!

En cuanto al huevo a la plancha...

En la misma sartén donde hemos asado las tortitas, bien caliente, dejamos caer un huevo (sin gota de aceite ni nada de nada). Añadimos un poco de sal y tapamos con una tapadera para que con el mismo calor de la plancha, termine de hacerse... ¡Huevo a la plancha!! Listo para meter entre una tortita de maíz e hincar el diente...

¡Gracias, *Bea!* Por esta sencilla y magnífica receta que acerca a los pueblos latinos, aunque un océano los separe!!

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [maíz](#)

[Imagen de Fotolia – ©Nito](#)

También te puede interesar:

Crema de alcachofas

Hervido valenciano o bullit

Ensalada de brevas y melón

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station