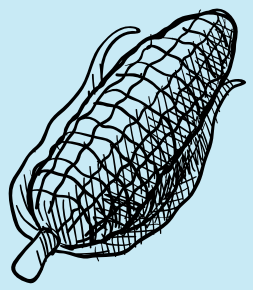
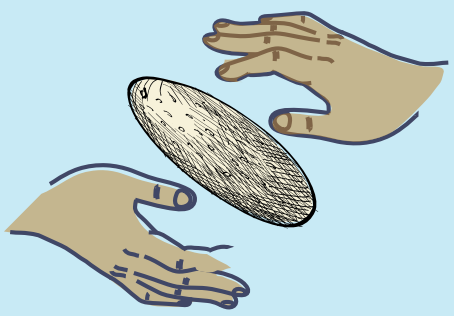
GASTROSOFÍA

CLASIFICACIÓN DE LAS TORTILLAS

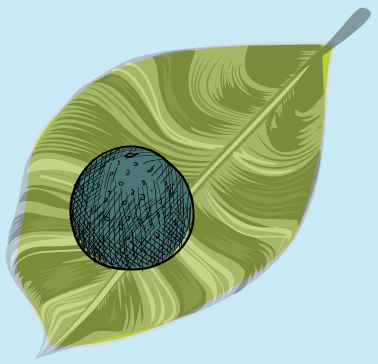
(PARTE 1)



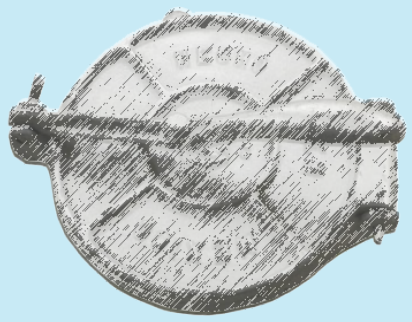
Por la forma en que se elaboran:



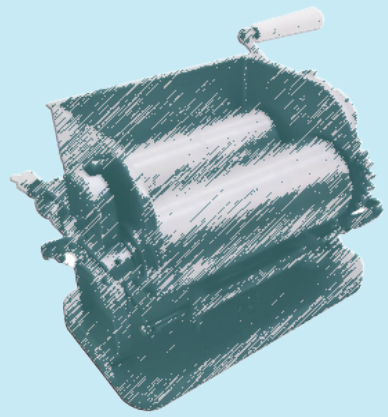
A mano
(se palmean entre las dos manos)



De hoja de plátano
(se gira la hoja de manera circular y se va formando la tortillas, presionando con la otra mano hasta dar el grosor deseado)

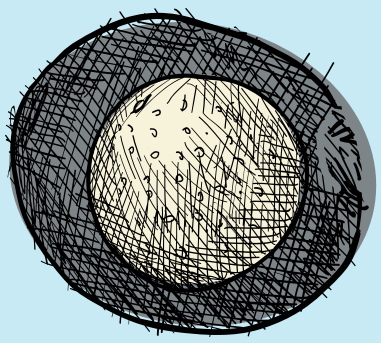


Con tortilladoras caseras
(se aplana la masa entre dos planchas de madera o metal, auxiliándose con hojas de plástico para facilitar su manejo)



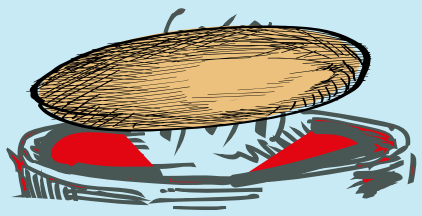
Maquinaria semindustrial e industrial
(se pasa por corredoras en forma redonda y se cocina en movimiento sobre bandas circulares)

Por su forma de cocción:



En comal

Sobre el costado de ollas de barro



Sobre las brasas

WWW.GASTROSOFIA.NET

Ilustraciones cortesía de Freepik

Modificado de El maíz. Fundamento la cultura popular mexicana. México D.F 1era edición 1982, Museo Nacional de Culturas Populares SEP. México D.F. 2da 1984, García Valdés editores, s.a., 3era mismo, primera reimpresión de la 3era edición 2002. Dirección general de culturas populares e indígenas. 114 pp y La cultura del maíz, Felipe Solís, Editorial Clío, México D.F 1era ed 1998, México D.F 2da ed 1999 pp.95