

**Cuina Ambulant. Nixtamalización
Con "Las Jamaiconas" 20.03.24**

Ingredientes:

Cal De Piedra Hidratadal
Cucharada

Maíz Nativo o Criollol kg

Agua 3 Litros

Disolver con un poco de agua la
cal.

Agregar en una cacerola el agua
total, la cal hidratada y el maíz.

Cocinar por 45 minutos o una hora
aproximadamente a fuego medio.

Retirar del fuego y dejar reposar
toda la noche.

Escurrir al siguiente día el maíz y
enjuagarlo con agua limpia.

Moler con la ayuda de un molino, 2
o 3 veces para tener la textura
suave deseada.

**Cuina Ambulant. Nixtamalización
Con "Las Jamaiconas" 20.03.24**

Ingredientes:

Cal De Piedra Hidratadal
Cucharada

Maíz Nativo o Criollol kg

Agua 3 Litros

Disolver con un poco de agua la
cal.

Agregar en una cacerola el agua
total, la cal hidratada y el maíz.

Cocinar por 45 minutos o una hora
aproximadamente a fuego medio.

Retirar del fuego y dejar reposar
toda la noche.

Escurrir al siguiente día el maíz y
enjuagarlo con agua limpia.

Moler con la ayuda de un molino, 2
o 3 veces para tener la textura
suave deseada.