

HARINA DE MAÍZ

Agrocadena:	Maíz
Categoría de la tecnología:	Agroindustria
País (es):	Belice Costa Rica El Salvador Guatemala Honduras Nicaragua Panamá
Desarrollada por:	CENTA
Fuente:	OBSERVATORIO RED SICTA

DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA:

Se entiende por harina de maíz al polvo fino que se obtiene moliendo el grano de maíz, empleando diferentes métodos. Como cultivo tradicional de los pueblos originarios de América es en esta parte del mundo donde se consume más asiduamente, especialmente en Latinoamérica donde es parte fundamental para las cocinas para hacer las diferentes recetas que alimentan a la población.

La fabricación de la harina de maíz es muy sencilla, siga los siguientes pasos:

- Buscar el maíz blanco y seleccionar las mejores tuzas. Desgranarlas y limpiarlas.
- Hervir abundante agua en una cacerola y echar el maíz,
- Dejar hirviendo por 5 minutos contando a partir del momento de la ebullición; colar y extender sobre un lienzo grande o colador hasta que se seque.
- Moler con un molino, cernir o colar en un cedazo o colador grande, de ello saldrá la harina de maíz y el residuo que queda borona, que también se puede utilizar para hacer otros productos.
- CONSEJO: Se puede preparar para cada ocasión, porque así será más fresco.

BENEFICIOS CON LA UTILIZACIÓN:

Es parte fundamental para las cocinas para hacer las diferentes recetas que alimentan a la población.