

Mexicana

Aperitivos y Antojitos

Corundas Tradicionales Michoacanas

⌚ Prep: 33m

🔥 Cocción: 60m

Σ Total: 93m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: De Mi Rancho a Tu Cocina (Doña Ángela)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- ☐ 3 tazas Harina de maíz nixtamalizado (**Maseca**)
- ☐ 1 cucharada Polvo para hornear (**Clabber Girl**)
- ☐ 2.5 tazas Caldo de pollo tibio o agua tibia
- ☐ 4 unidades Jitomates Roma maduros (para la salsa ranchera)
- ☐ 0.5 unidad Cebolla blanca en cuartos
- ☐ 1 taza Crema mexicana ácida (**Cacique**)
- ☐ 0.75 taza Manteca de cerdo batida
- ☐ 1.5 cucharadita Sal fina o de grano
- ☐ 15 hojas Hojas frescas de milpa (caña de maíz) o plátano
- ☐ 2 unidades Chiles serranos frescos (para la salsa ranchera)
- ☐ 2 dientes Dientes de ajo pelados
- ☐ 1 taza Queso Cotija añejo desmoronado (**Cacique**)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Harina de Maíz: Maseca Corn Masa
Masa elástica nixtamalizada. • 📍 Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Batir Manteca

⌚ 8 min

Bate la manteca de cerdo con la sal y el polvo para hornear durante 8 minutos hasta blanquear y esponjar.
✓ Control: Crema blanca ligera.
- 2

Amasar

⌚ 10 min

Integra la harina de maíz nixtamalizado alternando con el caldo de pollo tibio (o agua tibia) hasta lograr una masa tierna y húmeda.
✓ Control: Pasa la prueba de flotar en un vaso de agua fría.
- 3

Doblar Triángulos

⌚ 15 min

Coloca una porción de masa sobre cada hoja fresca de milpa y envuélvela girando en diagonal hasta formar paquetes triangulares de 5 puntas.
✓ Control: Triángulos sellados.
- 4

Cocinar al Vapor y Servir con Salsa

⌚ 1h (60m)

Cocina al vapor en la vaporera durante 60 minutos. Mientras tanto, hierve o asa los jitomates Roma, chiles serranos, cebolla blanca y ajo, y licúalos para la salsa roja caliente. Desenvuelve las corundas y sírvelas bañadas en salsa, crema mexicana y queso Cotija.
✓ Control: La hoja se despega limpia; corundas esponjosas.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≥165°F (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)**
Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Se desprende limpiamente de la hoja con textura esponjosa y ligera.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
Batido de la Manteca: Batir manteca hasta blanquear atrapa microburbujas que esponjan la corunda.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Masa resaca: Agrega 1/4 taza de caldo tibio extra y amasa.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/corundas-michoacanas>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito