

# PALOMITAS DE MAIZ

## O ROSETAS, POCHOCLO, CRISPETAS Y POP CORN



Según una tradición de muchos pueblos precolombinos, dentro de los granos de maíz habitaban espíritus tranquilos, pero que se enojaban cuando el grano se calentaba. Cuando el calor era excesivo, escapaban en la forma de una pequeña nube de vapor, dejando los granos inflados tras de sí. Esta historia muestra lo antigua que es la preparación de rosetas de maíz.

Los indios idearon tres métodos para preparar las palomitas. Uno consistía en ensartar una mazorca de maíz en un palo y tostada sobre el fuego, recogiendo los granos que se desprendían de ella. También se separaban los granos de la mazorca y después se arrojaban directamente al fuego, los que explotaban se comían. El tercer método era el más complicado. Se calentaba una vasija de arcilla poco profunda, que contenía arena de grano grueso, y cuando la arena alcanzaba una elevada temperatura, se desparramaban sobre ella los granos de maíz, que, una vez cocidos, estallaban en la superficie.

La costumbre de comer palomitas en los cines se puso de moda en 1912 en Estados Unidos.

### Ingredientes:

- Maíz para palomitas
- Aceite de girasol
- Sal o azúcar

### Elaboración:

Colocaremos en un recipiente un poco alto el aceite y unos pocos granos de maíz y lo taparemos. A la primera explosión iremos removiendo suavemente las palomitas y notaremos como el maíz comienza a saltar con pequeñas explosiones al abrirse, disminuirémos el fuego al mínimo. Al cesar las explosiones retiraremos las palomitas del fuego y las colocaremos en unos bols. Por último espolvorear con sal o azúcar según queramos palomitas dulces o saladas



## Feliz tarde de cine!!



Tel/Fax 973 79 13 91  
[www.recapte.com](http://www.recapte.com)