

Maíz y cocina: Pochoclo saltarían para los más pequeños. ¿Cómo prepararlo?

Para encontrar la teoría y temas relacionados con este trabajo práctico, leer el Cuaderno N° 99

http://www.porquebiotecnologia.com.ar/educacion/cuaderno/ec_99_act.asp?cuaderno=99

- Se necesitan 100g de maíz pisingallo (una taza), sal o azúcar a gusto, 1 cucharada de manteca, 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Se calienta el aceite en una olla con tapa. Cuando ya esté caliente (que no salga humo!) se agrega el maíz y se lo desparrama por el fondo de la olla con una cuchara de madera. La olla debe ser grande porque el maíz aumenta una 4 o 5 veces su tamaño.
- Tapar la olla y poner a fuego mediano. Mover la olla tapada sin parar hasta que empiece a saltar el pochoclo.
- Esperar a que terminen las explosiones.
- Cuando los granos de maíz dejan de saltar, ya está listo el pochoclo.
- Destapar la olla.
- Agregar sal o azúcar, de acuerdo al gusto de cada comensal y listo para disfrutar...