

10 TORTILLERÍAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO QUE DEBES CONOCER

Escrito por: Irene Adad
24/05/2022

Encuentra tortillas de maíz azul, blanco, amarillo, rosa y otros colores cerca de ti en la CDMX.



Te compartimos 10 locales en Ciudad de México donde puedes encontrar una gran variedad de tortillas de maíz, muchas elaboradas en molino de nixtamal, al comal y a partir de maíces criollos; sitios donde, además, venden alimentos tradicionales u otros productos derivados del maíz. Todos ellos con un compromiso por la preservación de este grano ancestral.

¡Checa las opciones para comprar las tortillas de la semana!

Tortillería Blanquita Mejía

Tortillería y molino de nixtamal que ofrece tortillas y productos derivados del maíz libres de harinas, gluten, blanqueadores o químicos. Ésta es una empresa con más de 50 años de experiencia, heredada de generación en generación. En la tortillería Blanquita Mejía hay tortillas y otros derivados de la masa de nixtamal como tlacoyos, huaraches y sopes.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 20 pesos el kg.

¿Dónde? Sor Juana Inés de la Cruz 8, Miguel Hidalgo, Tlalpan, Ciudad de México, México.

Si quieres saber más [accede aquí](#).



Fotografía: Tortillería Blanca Meja

Siembra Tortillería

El proyecto está comprometido con la promoción y preservación de la siembra y consumo del maíz criollo. Asimismo, busca que más personas compren alimentos derivados del maíz para incentivar a las milpas familiares con las que trabajan. Además de tortillas hechas a mano y en máquina, también hay tlacoyos, gorditas, sopes, tacos, huaraches, frijoles y bebidas.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 25 pesos el kg. de tortilla de maíz amarilla y 27 pesos el kg. de maíz de color

¿Dónde? Newton 256, Col. Polanco, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México.

Conoce más sobre este proyecto y encuentra todos sus datos de contacto [aquí](#)



Fotografía: Siembra Tortillería - Fernando Gómez Carbajal

Ecosentli

Esta **tienda** con sucursales en Escandón y Coyoacán se especializa en productos orgánicos y artesanales. Encontrarás tortillas hechas a mano en comal de barro con maíces criollos amarillos, azules, blancos y rojos. Igualmente hay quesadillas, tlacoyos y tacos que se hacen en el momento para comer. Otros alimentos que Ecosentli distribuye son pollo orgánico, trucha salmonada, cecina, quesos, café, miel, arroz y salsas.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 30 pesos la docena de tortillas de cualquier color (azul, blanca, amarilla, roja o rosa).

¿Dónde? Av. José Martí 65, Escandón I Secc, Miguel Hidalgo, 11800 Ciudad de México, México o en Calle Pdte. Carranza 138, Coyoacán, 04000 Ciudad de México, México.

Encuentra sus datos de contacto accediendo [aquí](#).



Fotografía: Ecosentli

L'Artesana Tortillas

Esta tortillería se dedica a la elaboración de alimentos de maíz 100% de nixtamal y salsas caseras. Hay tortillas hechas a mano, con ajonjolí, cúrcuma, chía, espirulina y linaza. A partir de la elaboración de alimentos a base de maíz buscan recuperar y promover una alimentación sana, apegada a la tradición ancestral mexicana.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 30 pesos.

¿Dónde? Congreso 87, Col. Tlalpan Centro, Ciudad de México, México.

Si quieres saber más sobre este proyecto te invitamos a leer [su historia](#) y a entrar en contacto con ellos [aquí](#).



Fotografía: L'Artesana

Del Comalli Nixtamal

Este proyecto familiar produce y transforma el maíz azul, blanco, amarillo, rojo y rosa para la elaboración de productos de masa nixtamalizada. Con esta misma masa hacen tortillas, tlacoyos rellenos de frijol, requesón, haba, chicharrón y papa, sopes y gorditas de chicharrón.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 35 pesos la docena maíz azul, rojo o blanco.

¿Dónde? Calle Aztecas 1, San Miguel Xicalco, Tlalpan, Ciudad de México, México.

Si quieres saber más [accede aquí](#).



Fotografía: Del Comalli Nixtamal

Molino Pinto

Es una tortillería y molino de nixtamal dedicada a la investigación, transformación y difusión de maíz criollo de Puebla, Estado de México y Xochimilco. Aquí encontrarás maíz azul y blanco, así como tortillas hechas a mano, tamales, gorditas, itacates, pinole y menús especiales de temporada. Esta tortillería funciona bajo pedido y entrega en la cdmx los miércoles y viernes.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 30 pesos la docena y 60 pesos el kg.

¿Dónde? Entregas en Ciudad de México, México.

Para entrar en contacto con este proyecto [accede aquí](#).



Fotografía: Molino Pinto

Maizajo Molino y Tortillería

Es un molino y tortillería dedicada a la investigación, producción y comercialización de maíz criollo mexicano. Éste lo compran directamente a los productores para conocer el origen y tratamiento del maíz. Así, elaboran y venden masa, tortillas, maíces, tostadas, pinole y otros insumos como cal viva, quesos y salsas. También ofrecen talleres y servicio de catering.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 40 pesos la docena de tortillas hechas a mano de cualquier color (amarillo, azul y rojo).

¿Dónde? Av Soledad 556, El Jaguey, Azcapotzalco, Ciudad de México, México.

Si quieres contactarles [accede aquí](#).



Fotografía: Maizajo

Tradición del Comal

Por medio del respeto y la compra justa, Tradición del Comal busca fomentar el valor del maíz criollo y el proceso de nixtamalización con el que se elaboran las tortillas. También tienen un enfoque con la tradición del comal a la hora de hacer productos derivados del maíz. Hay tortillas, masa fresca, sopes, totopos y experiencias gastronómicas para eventos.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 30 a 50 pesos el kg.

¿Dónde? Prosperidad 193, Agrícola Pantitlán, Iztacalco, Ciudad de México, México.

Si quieres saber más [accede aquí](#).



Fotografía: Tradición del Comal

Cintli

Es una tortillería orgánica y molino de nixtamal de maíces criollos, nativos y de siembra orgánica. Sus tortillas de maíz están preparadas de forma tradicional o con superalimentos. Buscan promover la nutrición, el sabor y calidad, así como el respeto para el consumidor y los productores. Además de las tortillas, venden tamales y tayoyos, frijoles y salsa.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 63 pesos el kg., pero también venden por docena.

¿Dónde? Manzanillo 33, Roma Norte, Cuauhtémoc, Ciudad de México, México.

Encuentra todos sus datos de contacto [aquí](#).



Fotografía: Cintli

Cal y Maíz

Es un molino y tortillería que experimenta y conserva las tradiciones de México a través del maíz criollo. Cada año trabajan con nuevas variedades de maíz para conocerlas y difundirlas. Aquí encontrarás masa de maíz, tortillas hechas a mano y empaquetadas al vacío de diversos tipos de maíz, quesadillas, tlacoyos, atoles y quesos orgánicos.

¿Cuánto cuestan sus tortillas? 100 pesos por kg. mixto o de un solo maíz.

¿Dónde? Málaga 94, Insurgentes Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, México.

Conoce más sobre su labor para impulsar el [comercio justo](#) y entra en contacto con ellos encontrando todos su [datos aquí](#).



Fotografía: Cal y Maíz