

ÉPOCA DE ATOLES, TAMALES Y BUÑUELOS

Escrito por: Wendy Pérez
06/12/2021

La investigadora jalisciense Maru Toledo nos comparte recetas tradicionales para las fiestas decembrinas y nos habla sobre la importancia de su conocimiento.



Durante todas sus etapas de desarrollo el maíz da la oportunidad de usarlo a través de diversas recetas, que en estados como Jalisco han sido documentadas por la investigadora Maru Toledo, y que en diciembre se traducen en sabores muy especiales.

Esta jalisciense que tiene en sus 26 libros contenidas un sinfín de preparaciones ahora comparte también a través de redes sociales cómo las documentó, las historias de los guardianes de estas recetas y cómo ponerlas sobre la mesa. Anécdotas que por décadas ha sumado en su camino de investigación.

“La grandeza de la cocina de México y de Jalisco mi estado es hermosamente representada en los mil usos de muchos productos, en especial el maíz, que en cada etapa de su crecimiento es un maravilloso ejemplo de diversidad de sabores, ahora sólo queda seguir reproduciéndolas”, dice.



Fotografía: Roberto Antillón

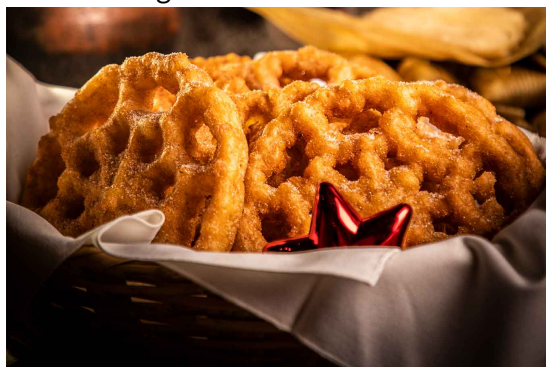
Y justo, añade, es durante el último mes del año donde surgen más momentos familiares y más pretextos para cocinarlas, en especial atoles y **tamales** hechos con maíz recién cosechado

Como ejemplo de estas preparaciones, Maru comparte recetas decembrinas infaltables, el atole de guayaba y una gran

herencia europea, los buñuelos de viento.



Fotografía: Roberto Antillón



Fotografía: Roberto Antillón

RECETA DE ATOLE DE GUAYABA

(5 litros)

INGREDIENTES:

1 1/2 litros de agua

250 gramos de masa de maíz

Puré de 5 guayabas

2 ½ litros de leche

Pizca de bicarbonato

250 gramos de ate de guayaba

300 gramos de azúcar o al gusto

PREPARACIÓN:

Calentar un litro de agua y moler la masa con el medio litro restante.

Por separado hervir la guayaba, molerla y colarla. Reservar.

Calentar la leche con el bicarbonato, añadir el agua caliente y el puré de guayaba.

Tomar un poco de la leche caliente para moler el ate de guayaba o guayabate. Dejar que todo hierva.

Al final, incorporar el azúcar al gusto.

RECETA DE BUÑUELOS DE MOLDE

(20 porciones)

INGREDIENTES:

4 huevos

4 yemas de huevo

1 litro de leche fría

1/2 cucharadita de sal molida

3 o 4 cucharadas de azúcar

750 gramos de harina de trigo

1/2 cucharadita de polvo para hornear

1 litro de manteca o aceite para freír

225 gramos de azúcar granulada para espolvorear

1 cucharada de canela en polvo

1 molde para hacer buñuelos

PREPARACIÓN:

Batir los 5 primeros ingredientes y añadir lentamente la harina con el polvo para hornear, pasar por el colador y refrigerar 1 hora cuando menos para que se asiente.

Calentar la grasa hasta que comience a querer humear. Introducir en ella el molde de fierro especial para hacer buñuelos, debe calentarse unos momentos.

Sacarlo, sacudirlo un poco para que caiga el exceso de grasa, ponerlo rápidamente sobre un lienzo limpio y meterlo en la pasta para buñuelos sin que se embarre por encima. Se mete rápidamente en la grasa caliente, de inmediato se suelta del molde y se deja freír por ambos lados. No debe dorar en exceso.

El buñuelo debe tomar color doradito, se saca y se estila sobre papel estraza y se espolvorea, estando caliente, con la mezcla de azúcar y canela.

Cuando al meter el molde en la masa se desprende inmediatamente sin poderlo levantar, significa que el molde está tan caliente que cuece la masa en el momento, así que hay que bajar un poco la lumbre a la grasa y dejar que el molde se enfríe un poco.

Por el contrario, si la masa se queda pegada al molde y no se quiere desprender es porque le falta calor a la grasa y/o el molde. Todo es cuestión de temperaturas. Una vez que todo está equilibrado es sencillo hacerlos, salen rápidamente.

Se conservan en bolsa de celofán bien amarrada durante varias semanas. No debe darles el sol porque se enrancian.

CONOCE EL TRABAJO DE MARU TOLEDO

“Para mí es muy importante que este conocimiento se comparta a través de los libros que he escrito y que la gente tenga la oportunidad de conocer de primera mano el acervo culinario existente aún en los municipios de Jalisco, por ello los invito a que no dejen en el olvido este patrimonio”, concluye Maru, a quien ahora también puedes seguir, escuchar y comprar sus libros a través de redes sociales IG: [@marutoledovargas](https://www.instagram.com/marutoledovargas) y en FB [Maru Toledo Vargas](https://www.facebook.com/Maru-Toledo-Vargas).