

CHILAQUILES DE LOS BUENOS

Escrito por: Alejandro Dungla
04/05/2021

En su búsqueda por ofrecer una tortilla de calidad, Frida Chilaquiles se dio a la tarea de buscar maíces criollos para poder nixtamalizar in situ y sorprender a sus comensales.



Los chilaquiles son uno de los platillos más entrañables de la cocina mexicana y esa es la especialidad de Frida Chilaquiles, un restaurante en Monterrey especializado en esta delicia elaborada con totopos y salsa.

“Nuestro platillo base son los chilaquiles y para poder brindar un mejor servicio y experiencia a nuestros clientes, optamos por controlar nosotros el color, sabor, tamaño y calidad de los totopos y tortillas”, explica Manuel Reyes, jefe de innovación gastronómica y calidad de Frida Chilaquiles.

Pero para llegar al punto de nixtamalizar maíz criollo in situ, y molerlo para hacer sus propios totopos y tortillas se tuvo que recorrer un camino largo; encontrar maíz criollo o buenas tortillas nixtamalizadas no es tarea fácil en la Sultana del Norte: son pocos los molinos que nixtamalizan y muelen en la ciudad.

En un principio, los especialistas en chilaquiles compraban sus tortillas, las procesaban, las freían y horneaban pero desconocían en su totalidad todo el proceso que se le tiene que dar a la tortilla y de qué manera controlarlo para obtener una mejor calidad.



Fotografía: Frida Chilaquiles

“Después de cinco años de trabajar con [tortillerías locales](#) quisimos profundizar en el asunto. Nos dimos a la tarea de

hacer investigación para saber si se encontraban productores de maíz dentro del estado. Nos documentamos a través de páginas web, revistas, periódicos y documentales hasta que dimos con Fundación Tortilla de Maíz Mexicana y contactamos a Rafa Mier”, cuenta Manuel.

Manuel explica que, desafortunadamente, en Monterrey la gente se está acostumbrando a consumir tortillas y totopos de mala calidad -llenos de aditivos- que se compran en tiendas de conveniencia y en supermercados, no en las tradicionales tortillerías: por eso uno de los objetivos de Frida Chilaquiles es acercar a los comensales a una auténtica tortilla de maíz nixtamalizado.

“Después de platicar con Rafa, la recomendación fue buscar maíz en Nuevo León para fomentar el consumo local. Visitamos diferentes localidades en búsqueda de maíz criollo pero nos dimos cuenta que el estado está muy influenciado por el maíz estadounidense. Por un tema de estar tan cerca de la frontera nuestros productos están muy americanizados y no nos convencimos porque nos dimos cuenta que muchos productores compraban la semilla y otros abandonaron la siembra de maíz criollo porque no le veían ningún atributo económico o porque ya se había perdido la tradición”, señala Manuel.



Fotografía: Frida Chilaquiles

BÚSQUEDA INTERNA

Sin éxito en la búsqueda de maíz criollo neoleonés, el equipo de Frida Chilaquiles tuvo que mirar hacia dentro. Surgió la idea de preguntar entre sus colaboradores si había alguno que tuviera un vínculo con algún productor de **maíz criollo** en su lugar de origen, ya que muchos de los que trabajan en la compañía regia no son originarios de Monterrey.

“Cuando les preguntamos resultó que un suegro de uno de los cocineros que trabajaba con nosotros se dedica a la siembra de maíz en el estado de Hidalgo, en un municipio que se llama Piedra Hincada. Le pedimos una muestra de maíz para evaluarlo y nos gustó mucho”.

Para el momento en el que encontraron el maíz hidalguense, en Frida Chilaquiles ya habían aprendido a **nixtamalizar** y a hacer sus propias tortillas, así que el maíz -de granos de tonalidades amarillas y naranjas- llegó en el momento indicado para satisfacer la calidad que el restaurante quería lograr.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=ny7VHHe8Qd0>

Actualmente Frida chilaquiles nixtamaliza maíces de otros estados con la firme convicción de promover el maíz mexicano con su público neoleonés.

“En nuestro menú tenemos tortillas de maíz amarillo, blanco azul y una roja que se hace con harina de betabel. Ha funcionado muy bien, la gente se sorprende mucho con la tortilla azul, los niños que vienen a comer con nosotros ya les piden a sus papás tortillas de Frida Chilaquiles porque les gustan más.

También hemos montado talleres para vender masa de tamales con las hojas y los guisos o talleres de elaboración de tortillas que pueden llevar a casa o comer ahí mismo con una barra de guisos. Tenemos paquetes de barbacoa donde el mayor diferenciador es la tortilla de calidad. Queremos difundir la costumbre de consumir una buena tortilla”, concluye.

Te invitamos a visitar este proyecto en sus sucursales ubicadas en:

Sucursal Valle

Río de La Plata 258
(81) 8335-1068
(81) 2861-8871
WhatsApp: (81) 2209-4474

Sucursal Contry

Paseo Tec 2
(81) 2169-2201
(81) 2861-9846
WhatsApp: (81) 2208-5664

Sucursal Cumbres

Plaza Vía Puerta de Hierro
(81) 2472-6153
(81) 1910-7497
WhatsApp: (81) 2208-6286

Sucursal Main Entrance

Plaza Fiesta San Agustín
WhatsApp: (81) 3115-3353

Encuentra este proyecto en redes sociales, búscalos en IG [@fridachilaquiles](#) como o FB como [Frida Chilaquiles](#).