

CINCO ELOTES PARA DISFRUTAR EN ESTA TEMPORADA

Escrito por: Alejandro Dungla
22/09/2020

Asados, hervidos o en preparaciones dulces, los elotes son clásicos de la temporada de lluvias; ¡no te los pierdas!



Además de los famosos quelites y hongos comestibles, con la temporada de lluvias que se extiende hasta el otoño en muchas partes de México, llega la temporada de elotes, es decir, el maíz tierno en su etapa “verde” o inmadura.

Aunque se pueden adquirir elotes durante todo el año gracias a que existen cultivos de riego, la mayor parte de los elotes que se producen en México y especialmente las variedades criollas presentan su temporada de cosecha entre julio y principios de octubre.

Es bastante común ver cómo en los mercados, los productores o vendedores llegan para ofertarlos en puestos improvisados, y las calles se van vistiendo de puestos de elotes con chile o esquites.

Muchos prefieren a estos elotes tiernos en su versión hervida, pero también pueden utilizarse como ingrediente para elaborar panes, atoles y sopas.

En cualquier parte de México que te encuentres podrás encontrar algunos elotes de producción regional, aquí te enumerados algunos que te recomendamos probar:

Elotes colorados

Se le conoce como elote colorado, rojo, elotes occidentales o elote zihul y es común encontrarlos en las plazas del occidente de México en estados como Colima, Jalisco y Michoacán.

En **Jalisco** es común consumirlos asados a las brasas y bañados con una salmuera elaborada con agua, sal y chile de árbol.



Elotes de maíz cónico

Se producen principalmente en el Estado de México, Hidalgo, Morelos, Puebla, y Tlaxcala. Este tipo de maíz se aprecia mucho en su etapa de elote porque son de textura muy suave y sabor dulzón. Podemos encontrarlos en muchos colores: azules, blancos, rosas y amarillos. Se pueden comer asados o hervidos con tequesquite o pericón.



Elotes de maíz ancho

Favorito de Morelos y Guerrero, es un maíz de granos muy grandes y anchos. Cuando está maduro es uno de los maíces preferidos en la región para elaborar el tradicional pozole; pero cuando se consume tierno, sus granos son suaves, dulces y con un gran sabor. Pueden consumirse asados a las brasas o hervidos.



Elote de maíz Jala o de húmedo

Por sus dimensiones es considerado el maíz más grande del mundo, pues produce elotes y mazorcas de hasta 40 centímetros de largo en plantas que llegan a los 6 metros de altura. Es originario de **Nayarit** y aún se cultivan en las comunidades de Coapan y la Cofradía de Juanacatlán en el municipio de Jala. Sus elotes tiernos de granos grandes y dulzones pueden ser consumidas hervidos o asados a las brasas. Esta peculiar raza de maíz, también es conocida como

maíz de húmedo.



Fotografía: Gilberto Hernández

Elote cacahuacintle

Este elote de granos grandes, jugosos y harinosos es uno de los más apreciados en el Centro de México, con extensos cultivos en el Valle de Toluca y las partes altas de Morelos, Puebla y Tlaxcala. Su nombre se debe a que el tamaño y forma de sus granos recuerdan a las semillas del fruto del cacao. Generalmente son de color blanco, aunque ocasionalmente pueden encontrarse de color azul o amarillo. Se comen asados, hervidos o desgranados para esquites, ya sea hervidos con epazote o asados con chile de árbol.

