

GORDITAS DE MAÍZ AZUL, EL CORAZÓN DE MAÍZ PRIETO

Escrito por: Margarita Delgado Nute
15/11/2020

Hace un año abrió este restaurante ubicado en San Juan de los Lagos, Jalisco, el cual tiene como especialidad platillos a base de maíz azul o prieto.



Luis Alberto Martín y Goretí Torres quedaron sorprendidos cuando probaron el [maíz azul](#) por primera vez en un viaje a Peña de Bernal, Querétaro.

“Lo comimos ahí y nos gustó mucho. Ya teníamos la idea de formar un negocio y al probarlo pensamos que sería bueno poner un lugar de gorditas de maíz azul debido a que no es muy conocido en San Juan de los Lagos”, cuenta Luis Alberto.

Por ello, el año pasado abrieron el restaurante [De Maíz Prieto](#) en esta ciudad de los Altos de Jalisco.

Luis, mercadólogo de profesión, desde niño estuvo muy cercano al maíz al formar parte de una familia propietaria de una tortillería. El conocimiento heredado lo pone en práctica en su propuesta, donde se encarga de realizar el proceso de nixtamalización, una técnica fundamental para garantizar la calidad de la masa con la que hacen las gorditas.

Por su parte, Goretí, egresada de Administración de Empresas y quien ayuda a coordinar el negocio, menciona que traen el maíz criollo del Estado de México. Una región que se caracteriza por la producción de maíz azul de gran calidad.



Fotografía: De Maíz Prieto

Luis, mercadólogo de profesión, desde niño estuvo muy cercano al maíz al formar parte de una familia propietaria de una tortillería. El conocimiento heredado lo pone en práctica en su propuesta, donde se encarga de realizar el proceso de **nixtamalización**, una técnica fundamental para garantizar la calidad de la masa con la que hacen las gorditas.

Por su parte, Goreti, egresada de Administración de Empresas y quien ayuda a coordinar el negocio, menciona que traen el maíz criollo del Estado de México. Una región que se caracteriza por la producción de maíz azul de gran calidad.

“En San Juan hay muchas personas a las que se les hace curiosa la masa azul porque no están acostumbrados y se interesan en probarla. Incluso opinan que está más sabrosa que la de maíz blanco”.

“Quisimos hacer algo diferente, aparte de utilizar masa azul para nuestras gorditas, las rellenamos de guisados que no son tan típicos en la zona como el requesón, champiñones, chicharrón prensado y huitlacoche”.



Fotografía: De Maíz Prieto

Para los paladares un poco más tradicionales, cuentan con gorditas de picadillo, filete en salsa verde, tinga de pollo, papa o frijol. A las opciones se suman quesadillas y sopes.

Ellos preparan todos los guisos y ponen a disposición de los comensales varias salsas, entre las que se destacan la de chile serrano y las machas de chile morita o de árbol.

Es así como cada mañana, De Maíz Prieto y su equipo amasa y prepara gorditas de maíz azul en el comal, esperando a sus clientes que gustosos pasan por ellas.

Se pueden hacer pedidos de tortillas. De vez en cuando elaboran masa agregando betabel, zanahoria o espinaca en la mezcla. Venden únicamente en San Juan de los Lagos, ya sea en su local o a domicilio.



Fotografía: De Maíz Prieto

DE MAÍZ PRIETO RESTAURANTE

Prueba sus platillos en Matamoros 8, Col. Centro, San Juan de los Lagos, Jalisco.

Síguelos en sus redes sociales: Instagram: [@demaiz.prieto](https://www.instagram.com/demaiz.prieto), Facebook: [De Maíz Prieto](https://www.facebook.com/DeMaizPrieto), o contáctalos en su correo: panchaluis@hotmail.com

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org