

LAS RECETAS MAICERAS DE MAMÁ

Escrito por: Wendy Pérez
10/05/2021

El cocinero Manuel Rivera, junto a Aldo Saavedra, ha construido el menú de Tierra Adentro, en CDMX, inspirado en las preparaciones maternas, muchas a partir de maíz, que aprendió desde niño en Jalisco.



El pozolillo hecho con elote tierno, usando maíz cacahuacintle o conejo blanco es uno de los platos que ha pasado por el menú del restaurante capitalino Tierra Adentro.

La receta la aprendió de niño el cocinero Manuel Rivera, gracias a las muchas enseñanzas de vida y culinarias que le dejó su mamá Teresita de Jesús Guerrero Villaseñor, mientras creció en su natal Jalisco.

“Se hace con elote tierno, espinazo, maciza, lleva miltomate, mucho epazote, chile, perejil, cilantro y es un plato festivo que preparábamos con lo que salía de la milpa que trabajaba mi papá Manuel, en Bellavista, una población perteneciente al municipio de Acatlán de Juárez.

“Sin mi madre, quien era de Guadalajara, y todo lo que sabía de preparaciones y del campo nunca hubiera desarrollado este amor que le tengo a la cocina”, cuenta Manuel, que en 2019 abrió Tierra Adentro con su colega Aldo Saavedra.



Fotografía: Tierra Adentro

La milpa de temporal que crecía en el traspatio de su casa y el que Teresita de Jesús le delegara la responsabilidad de cocinar para la familia a la vez que ella, que estudió pedagogía, salía a trabajar, fueron claves en su historia de vida.

“Mi madre era una mujer muy organizada, y yo siempre estuve a su lado; recuerdo que de niño a los ocho años me dejaba mi comida a medias y me permitía, tras una explicación, que yo la concluyera para que aprendiera”, rememora el jaliscense.

Con el paso de los años las enseñanzas crecieron junto con sus ganas de no salirse de la cocina, y fue cuando llegaron a su recetario las enjitomatadas y enfrijoladas, otros de los platos que no fallan en este comedor enclavado en la Colonia Portales Sur.

“Las opciones que pongo al servicio del comensal tienen toda una historia detrás, siempre vinculada a mi madre y abuela Ana María. Como éstas que te menciono que aprendí a los 15 años, con unas salsas muy espesas y pollo, o que hago con mucha hoja de aguacate, frijol flor de junio y queso fresco para las últimas”, dice Manuel de 42 años.



Fotografía: Tierra Adentro

LIGADOS A LA INFANCIA

Gracias a su mamá, quien no hace mucho partió a los 66 años de edad, conoció sobre los ciclos de la milpa y cómo aprovechar lo que de ella surge, aprendió a criar animales y a “alimentar” su curiosidad por los sabores y las técnicas culinarias, llegando a dominar preparaciones festivas, como la cuachala y la barbacoa jalisciense, dos de las opciones aplaudidas cuando aparecen en su menú.

“En Jalisco cada familia tiene su forma de guisar la cuachala, que en CDMX la comparan con una tinga o un chileatole con carne, y es una de las recetas que más me enorgullece preparar. Siempre la espeso con masa de maíz que traigo de Tláhuac de productores de maíz criollo blanco, azul, rosa y amarillo.

“La barbacoa es típica de Ejutla, donde en realidad nací para después movernos mis papás, mis cuatro hermanos y yo a Bellavista. Es de res con cachete para que esté más grasosa, y siempre uso los chiles y el vinagre de piña que me traigo de Jalisco para que quede como la que me enseñó mi madre”, resalta.

Es evidente para los comensales de Tierra Adentro que lo que se sirve ahí es una cocina “familiar”, donde el sabor se basa en lo que provoca en ellos, porque es un tema emocional.



Fotografía: Tierra Adentro

“Ella me inspiró a entenderlo así, a no sólo hacer recetas, sino a entender que la memoria influye al igual que los ingredientes”, menciona este hombre que por un tiempo quiso ser monje y estuvo en un monasterio, razón por la que llegó a CDMX, para después trabajar durante 12 años en el Centro de Convenciones en la parte de Relaciones Públicas y Administración.

Aclara que nunca ha dejado la cocina: “cuando estuve en el monasterio yo me encargaba de cocinar y aprendí de monjas que eran de Veracruz, Michoacán, Guanajuato y Chiapas. Y ya en el Centro de Convenciones partía mi día para por las tardes meterme también a la cocina a ayudar, pues entre el personal había un mundo de conocimientos. Donde conocí a Aldo y juntos hemos viajado documentando procesos y preparaciones”.

Esta naturalidad de sentirse como en casa entre sartenes, vinculada a recetas maiceras que no suelta, tiene una responsable: Teresita de Jesús, y él con orgullo la recuerda al preparar una enchiladas de jocoque, típicas de Ejutla, o sopa de jocoque como le nombran en El Grullo, más una jarra con agua de maíz tostado o una horchata de maíz.

Si quieres probar estas alternativas inspiradas en el maíz ve a Nevado 112, esquina Canarias, Col. Portales Sur, CDMX o búscalos en su redes sociales IG: [@tierraadentro.cocina](https://www.instagram.com/tierraadentro.cocina) y FB: [TierraAdentroCocina](https://www.facebook.com/TierraAdentroCocina).

“Como un homenaje a mi mamá les comparto dos de las recetas maiceras que me heredó desde niño”, concluye Manuel:

Pozolillo

12 PORCIONES

4 litros de agua

1 kilo de maciza de cerdo en trozo

1 kilo de espinazo de cerdo

4 dientes de ajo

Sal, la necesaria

Granos de 10 elotes (él usa conejo blanco)

3/4 de kilo de tomatillo o miltomate

1/4 de cebolla

1 chile serrano

4 dientes de ajo

15 ramas de cilantro

3 ramas de perejil

7 hojas de epazote

2 tazas de agua

Para servir:

Lechuga picada (opcional)

Rábanos en rodajas

Cebolla picada

Chile serrano en rodajas

Limón

Tostadas

PREPARACIÓN:

-Calentar suficiente agua en una olla grande. Agregar la carne, ajo y sal. Dejar que suelte el hervor y cocinar a fuego lento hasta que la carne se haya cocido.

-Añadir los granos de elote. Dejar que hierva durante 15 minutos y checar sazón.

-Moler los tomatillos, cebolla, chile serrano, ajo, cilantro, perejil y epazote con 2 tazas de agua hasta lograr una salsa homogénea. Verter dentro de la olla y dejar hervir 2 minutos.

-Retirar la maciza de cerdo de la olla y deshebrar en grueso.

-Regresar la carne a la olla y dejar que hierva unos minutos. No permitas que se reduzca ya que debe quedar caldoso.



Fotografía: Tierra Adentro

Agua de maíz tostado

2 litros de agua

Cabellos de 1 elote

1 cascarita de naranja o limón maduro, sin la parte blanca

3 cucharadas soperas de azúcar

1/2 taza de maíz (recomienda olotón o el criollo rosa, también llamado Occidental)

PREPARACIÓN:

-Poner el agua en una olla a fuego bajo junto con los cabellos de elote, la cascarita de naranja o limón y el azúcar.

-Tostar el maíz hasta que reviente y añadir a la infusión, subir el fuego y dejar que suelte el hervor. Hervir por 2 minutos, retirar del fuego, retirar el cabello de elote y la cascarita y dejar enfriar.

-Servir bien fría con unos granos de maíz.



Fotografía: Tierra Adentro