

MALPORTADO: UN PROYECTO QUE PROMUEVE EL MAÍZ EN HONDURAS

Escrito por: Alejandro Dungla
03/03/2022

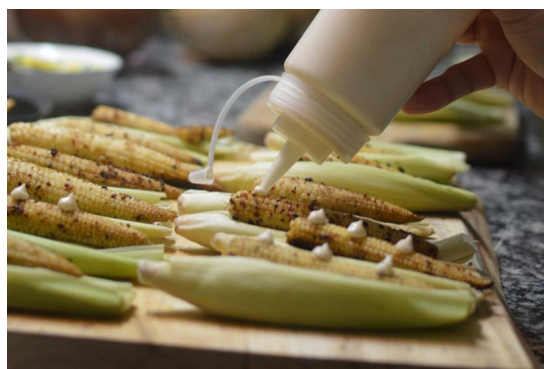
Eduardo Guerrero es un emprendedor hondureño que busca representar la cultura latina en sus platillos elaborados con maíz.



Oriundo de Tegucigalpa, Eduardo Guerrero aprendió a cocinar de manera autodidacta observando videos, programas de televisión, experimentando en su cocina y cuestionando a los cocineros a su alrededor.

Psicólogo de profesión, el hondureño comenzó en el año 2019 el proyecto Malportado, una cocina en formato *black kitchen* y *pop-up* que enamora a sus comensales con platillos elaborados a base de maíz y otros ingredientes de varios países de Latinoamérica.

“Honduras es parte de la región cultural de Mesoamérica y, al igual que en México también hay pueblos mayas en la región con tradición en el consumo de maíz. Mi país es un lugar de cruce de culturas”, cuenta Eduardo.



Fotografía: Malportado

“Malportado comenzó justito antes de la pandemia. Tuvimos que arreglárnoslas de la manera que pudimos, como todo el mundo”, explica Eduardo.

Por su localización geográfica, Honduras ha sido desde hace siglos una encrucijada con muchas influencias culturales. En el centro y en el sur es donde se encuentran los platillos elaborados a base de maíz como las tortillas, los totopostes, los nacatamales y los **panes elaborados con maíz**. Hacia el oriente, en la zona selvática, se consumen muchos

tubérculos como yuca, malanga y papa. En el norte, por su costas bañadas por el mar Caribe, persiste una tradición de influencia africana en la que el plátano, el coco y el arroz son una constante.

“El proyecto inició por inspiración de amigos y por mis viajes. Me gusta comer y cocinar y he tenido la oportunidad de visitar bastantes países latinoamericanos; siempre me meto en los mercados, platico con los productores y con los cocineros. Soy muy curioso”.



Fotografía: Malportado

Identidad latina

“Comenzamos Malportado por diversión y como una manera de recuperar la identidad nacional a través de la comida. La mayoría de los servicios se hacen aquí en mi casa y el resto en diferentes sectores de Tegucigalpa. Cada platillo tiene su historia, su investigación y mi toque personal. Por ejemplo, sirvo tetelas, pero no como en México: aquí yo les pongo pollo asado, elotes, tomates cherry y quesillo”, detalla.

Sin duda, sus viajes por Perú, México, **Colombia**, Ecuador y toda Centroamérica han servido de inspiración y guía para los platillos de Malportado.

“Ahorita me estoy orientando mucho a la cocina caribeña. Tengo platos del Caribe más del estilo colombiano, algunos de la cocina amazónica y otros de la mexicana. También hay un menú especial que trabajamos con una comunidad maya-chortí, aquí en Honduras. Estamos intentando recopilar más tradiciones locales”.



Fotografía: Malportado

Eduardo explica que todo el maíz con el que trabaja es sometido al proceso de nixtamalización y que el sistema de milpa sigue muy vigente en Honduras. Son tres variedades las que él utiliza: negro, amarillo y blanco.

Baleada (un tipo de enchilada hondureña), tacachos (croquetas de plátano), **tamales**, tetelas, tortillas, turuncas (croquetas de maíz): Malportado no es una cocina típica sino una reinterpretación de las tradiciones locales y latinas, cuya base es la posibilidad de siempre adquirir productos frescos.

“Cada día los platillos que hacemos son más elaborados. En algún momento queremos tener un restaurante fijo y seguir aprendiendo todos juntos los ‘malportados’, porque así les llamo a mis clientes. Hay que darle un poco más de tiempo al proyecto y ver que surge en el camino”, finaliza.

Encuétralo en IG como [@malportadohn](#).



Fotografía: Malportado