

CÓMO ELABORAR UN RICO CHAMPURRADO

Escrito por: Wendy Pérez
05/01/2021

Aprende la receta de esta bebida tradicional de la mano de la cocinera Leandra Lara, quien nos muestra el paso a paso en video y nos cuenta las diferentes formas de disfrutarlo.



¿Quién niega que, entre las opciones de **atoles** existentes en México, el champurrado tiene un lugar especial?, sólo hay que visitar poblaciones como Zacatelco, Tlaxcala, para dimensionar la importancia cultural de una receta como ésta a partir de maíz y cacao.

De bautizos a velorios, todos se viven entre sorbos de champurrado, relata la cocinera Leandra Lara, quien tiene exactamente 43 años reproduciendo esta preparación para su familia, su comunidad y para los clientes de **Cacao Yekatl**.

“En esta época acostumbramos servir champurrado para el Día de Reyes junto a la rosca y a los **tamales** de calabacitas, champiñones y ayocotes”, narra la tlaxcalteca.

“Y cuando el padrino va a levantar al niño Dios también se hace un desayuno con estas preparaciones, y en la tarde hay barbacoa, mole o pipián”.

Pero, sin duda, el 21 de enero, Día de Santa Inés, es cuando no faltan ollas de champurrado por Zacatelco, siendo repartidas por los mayordomos que anuncian el tiempo de elaborar tamales y pan dulce para, a las dos de la mañana, comenzar a servir los desayunos de los feligreses.

“Como te cuento, el champurrado es para cualquier momento, en una boda, en la pedida de mano de una muchacha y hasta para los entierros, hacer un desayuno al otro día e invitar a todos es lo común”.

“Generalmente en las bodas se mata un puerco y se cocinan tamales con salsa verde, jitomate o pipián, pan de dulce y champurrado”.

Esta trilogía es la constante. En los velorios primero dan café, y tras nueve días hacen un pipián en la mañana cuando se levanta la cruz, para luego dar los tamales, pan y champurrado; y al otro día, sí o sí hay mole de olla.



EL CAMINO DE ENSEÑAR

La receta de champurrado la aprendió Leandra Lara de su mamá Juana, y el secreto está en no dejar de batir y siempre permanecer atenta a los hervores.

“Se requieren 3/4 de kilo de masa de maíz; 2 rajitas de canela; 300 gramos de cacao, 5 litros de agua y azúcar al gusto para preparar 8 litros.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=iSJDdocTR4M>

Doña Leandra y su hija enseñan ésta y otras recetas en Cacao Yekatl, una iniciativa donde imparten talleres desde hace cinco años que comenzaron con el proyecto.

Ahora por la pandemia han tenido que llevarlos a lo digital, pero esperan pronto volver a recibir visitantes en esta localidad tlaxcalteca.

Puedes contactarlas a través de su Facebook [Cacao Yekatl](#). También puedes ordenar pedidos de pinole, agua de barranca, pipián, moles, adobos y las tlatlapas que se hace a base de frijol tostado y es una sopa cocinada con flores de calabaza y una hierba llamada amamastle, que define como muy nutritiva.



Para Fundación Tortilla la cocinera nos mostró paso a paso esta receta que incluye tostar el cacao -que viene de Tabasco- en un comal de barro y molerlo en el metate. Aunque también acostumbra llevarlo junto con el maíz a los molinos de la comunidad para ayudarse.

“Luego se añade un poco de agua para hacer la masa de cacao, que junto a la de maíz se bate y el líquido se cuela para dejarlo sin grumos antes de echar a una olla de barro con agua hirviendo”, describe esta mujer que recuerda con alegría su niñez a la vista de su mamá, moliendo en el metate.

“Le agrego canela y lo muevo hasta que hierva para al final añadir azúcar al gusto. Yo les sugiero prueben la espuma blanca que se genera en el proceso, es muy rica”.

Dice es una preparación sencilla pero que no hay que perderla de vista para que no se pase, y servirla calentita a la usanza tradicional en platitos.