



[reportaje] B2  
C1

Audio 11 / Mexicano Locución Salomón Hernández

# CHILAQUILES

## EL ANTOJO DE MÉXICO

La gastronomía mexicana condensa sus aromas en un plato sencillo que reúne los sabores más tradicionales del país: **tortilla de maíz**<sup>1</sup> y **chiles**<sup>2</sup> rojos o verdes para una salsa abundante. A partir de ahí, hay tantas variantes como gustos: queso, crema, frijoles<sup>3</sup>, pollo, huevo... Aviso: este artículo puede abrirte irremediablemente el apetito.

Por **Jairo Marcos** Foto **Sofía Rabassa**

Lee (y escucha) la versión íntegra de este artículo en el nº 2104 (verano de 2023) de la revista *Punto y coma*: <https://www.hablaconene.com/producto/punto-y-coma-104/>

**C** iudad de México. Pequeños triángulos de maíz frito se despliegan<sup>2</sup> sobre el plato en tonalidades rojas o verdes, según sea la salsa. Dentro de nuestra boca explotan en un sabor tan peculiar que no necesita presentación alguna. ¡Hay que probarlos! Solo entonces el gusto cobra todo su sentido<sup>3</sup>: la humanidad se merece que existan los chilaquiles.

*Los chilaquiles tienen un origen muy antiguo, como antiguo se preserva también una lengua cuyos raíces se elevan a la Mesopotamia de los siglos V y VI, y que todavía hoy se habla en varios países de esa zona. Pero bien, la palabra chilaquiles representa la suma de los términos *chil* 'chile', y *aquiles*, que significa 'ardecido en: en brasa, chilaquiles, sería algo así como 'ardecido en brasa' en referencia a ese vegetal tan atractivo. Los chiles, cuyo pluralidad es *chilacahuatl*, también pueden decirse *guajillo*, cuando se refieren al árbol... Los chilaquiles tienen sabor rojo o verde, según el tipo de chile que sirven.*

1 frijoles: beans 2 desplegar: to arrange, display  
3 cobrar sentido: to make sense 4 atestiguar:  
to attest to, prove 5 abrumador: overwhelming



LOS TOTOPOS SON TROZOS DE TORTILLA DE MAIZ FRITOS

(N)

**CHILE** Pimiento, ya sea verde, rojo o picante. Es el nombre que se le da en México y otros lugares de Hispanoamérica.

(N)

**TORTILLAS** Masa fina en forma de círculo. Están hechas de maíz y son la base de la comida en este país. No hay que confundir con la tortilla española, hecha con huevo y patata.

*El chef Francisco Javier Quiroz este plato le encana y explica sus dos motivos principales:*

“*Porque nos representa mucho a los mexicanos, ya que tienen el maíz, el chile, tienen mucha variedad que es una de que las preferencias varían y también porque cualquier persona, ya sea de nivel alto o bajo, los puede consumir y a todos nos gustan.*”

*Un ingrediente popular es precisamente el queso que destaca su presencia Juan Diego López*

“*El chimquihuite (sic) ser el sobrante de la tortilla la gente compra muchas tortillas en México, entonces de uno día se le queda la tortilla. Mucha gente dice “hoy a mí me queda la tortilla recién hecha. Tiene que ser una cantidad de gente humilde, por qué porque era la tortilla vieja.”*

*Los chimquihuites están pensados inicialmente para el desayuno, para comerlos con huevo de día, pero lo cierto es que entran perfectamente a cualquier hora y momento, nadie en México se va a resistir a los platos para el desayuno o incluso para la cena. Se han convertido en una de las opciones más tradicionales, populares y también líderes de la gastronomía del país norteamericano.*

## LOS TOTOPOS

*Junto a la salsa, el queso principal de este plato son las tortillas de maíz cortadas en triángulos y precisamente éstas o trozos de queso es su versión ligera son las verduras y algunos tipos de procedimiento como por ejemplo los trozos de queso en un momento de las salsas, sino el ingrediente principal pero eso es otra historia.. ■*

6 destacar: to highlight, emphasize

7 sobrante: leftover 8 ¡descuida!: Don't worry!



**Jairo Marcos es periodista y doctor en filosofía:** “Valoro las preguntas como forma de ser y de estar”.  
Twitter: @desplazados\_org



[receta] B1  
B2

Audio 12 / Mexicano Locución Salomón Hernández



(N)

**JITOMATE** Es el nombre que se le da en México al tomate rojo. Recordemos que también el tomate se puede comer verde, aunque es el fruto de la misma planta.

# Chilaquiles

## UNA RECETA MEXICANA

Al placer de los chilaquiles se llega en línea recta, es decir, preparándolos ¡y probándolos!, para lo cual es mejor tener cerca estos ingredientes, pensados para cuatro comensales<sup>1</sup>.

### INGREDIENTES PARA LOS TOTOPOS

- ▶ 11 tortillas pequeñas
- ▶ aceite de oliva suave

### INGREDIENTES PARA LA SALSA

- ▶ 5 jitomates (tomates rojos)
- ▶ 2 cebollas blancas
- ▶ 1/2 taza de ajo
- ▶ sal, limo y pimienta de gusto
- ▶ 1 litro de agua de abasto (se puede conseguir en las tiendas súpermercado y es un tipo de pimienta de color marino rojo)

### PREPARACIÓN EN 5 PASOS SENCILLOS

1. Caliente los jitomates y de ahí pásalos a un poco de limo, sal y pimienta. En una olla con agua hervido todo a fuego medio y sécalo cuando los jitomates estén blandos.

2. Bate todo junto con los jitomates después de lavar a los los tomates previamente en agua.

3. Hazte una tortilla gruesa de aceite de oliva en una sartén grande o en una olla. Haz un poco de tortilla y salteala hasta que este transparente. Entonces, añade la salsa que has hecho. Déjala un poco de tiempo y espera a que todos los ingredientes se hayan integrado bien.

1 comensal: diner, guest 2 remojar: to soak  
3 olla: pot 4 escurrir: to drain



“Cuando está bien cocida, la receta para que se impregnen bien los sabores, aconseja Quiroz, especializado en comida mexicana.

2. Corta las tortillas en triángulos y fríelas después en una sartén con abundante aceite caliente. El punto de hervor es el gusto; por ejemplo, a Quiroz le gustan suaves, pero hay quienes prefieren los totopos bien crujientes. Para evaluar el punto de gusto al final puedes ayudarte de papel absorbente.

3. Por último, incorpora las tortillas en la salsa, con cuidado para no romperlas, y deja cocer la mezcla uno o dos minutos más. El tiempo depende de la textura que quieras conseguir en las salsas: más líquidas, más tiempo; más crujientes, menos tiempo.

## EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO

Serve los chimichiles como pimientos o mejor aún, prueba las diferentes opciones de acompañamiento. Puedes servirlos con queso rallado o con crema, también con aguacate, jitomate, con unas rodajas de cebolla tipo o con unos ajos lomos. También quedan deliciosos con un huevo de gusto (bien cocido, en su) o con poco de cilantro.

La mexicana Nelsa delgado tiene clara la sopa le que hacer en su familia:

“Es la receta que recuerdo de mi mamá. Ya corta la tortilla. Primero la pone a secar, se pone a secar la tortilla en el sol después la lava con agua y hace una salsa verde porque en mi caso no gustan más los chimichiles verdes, con tomate verde, cilantro, ajo y cebolla. Una vez que tiene más la tortilla lavada, la pinta y ella pone a cocer los jitomates, los ajos los muerde en la licuadora, los cilantro y el ajo, y añade la salsa. Después los cilantro la tortilla y después a nosotros nos gustan mucho los chimichiles con crema, queso y pollo, pero hay en algunas casa donde los gusta más con huevo o calabaza”.

Así son los chimichiles, ideales de servir en una sola receta. Un pedacito desmenuado a ser degustado una y otra vez, hasta que encuentras la variedad perfecta y entonces te ves obligado a repetirte de nuevo, una y otra vez, una y otra vez. Un desayuno o una comida o una cena o un aperitivo o un lo que sea digno de ser degustado con la variedad de las mejores recetas. ¡Buen provecho! ■

1 rallado: grated 2 deshilachado: frayed 3 moler: to crush, blend 4 licuadora: blender 5 degustar: to taste, sample enjoy