

Del Recetario

Tamales de Tichinda

T.S.U. Génesis Eroza Patiño

Estudiante de Licenciatura en Gastronomía en la Universidad
Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero (UTCG).

geni2829@hotmail.com

Mtra. Carmen Monserrat Estrada Suárez

Profesora de Tiempo Completo de la carrera de
Gastronomía de la UTCG de Guerrero.

monse.estrada.suarez@outlook.com

Chef Tania Rebolledo Pérez

Profesora de Asignatura de la carrera de Gastronomía
de la UTCG de Guerrero.

t_rebolledo@utcgg.edu.mx

La tichinda es una variedad de almeja de concha negra cuyo interior es de color blanco brillante. Los indígenas suelen trasladarse para obtenerla en las lagunas de Chacahua, Manialtepec, Oaxaca, y en los estuarios del océano Pacífico y lagunas costeras del mismo estado. Su explotación y captura se realiza principalmente en tiempo de secas. Se pueden preparar en caldos, frijoles molidos, *chileatoles*, ceviches y tamales.

El consumo de las tichindas es frecuente en fechas tradicionales, como las festividades patronales; se preparan el 25 de julio, fiesta de Santiago Apóstol, y el 11 de septiembre, fiesta de San Nicolás. Como parte de dichas tradiciones, los pobladores dan a conocer sus comidas y bebidas típicas, productos naturales y sin químicos que ellos cultivan con sus propias manos y forman parte de la economía familiar.

Ingredientes

Rinde de 12 a 16 porciones

- ½ chile guajillo.
- ¼ de chile puya (**ver Imagen 1**).
- 2 kgs. de jitomate.
- 2 piezas de cebolla blanca.
- 1 cabeza de ajo.
- 5 piezas de clavo.
- 5 piezas de pimienta negra.
- 1 pizca de orégano.
- 2 cucharadas de vinagre blanco.
- 1 kg. de tichinda, frescos, en su concha.
- Epazote al gusto.
- Sal al gusto.
- Hojas de totomoxtle (de maíz, secas).

Imagen 1. Chile Puya.



Fuente: Muñoz (2012).

Preparación de la salsa:

1. En un molcajete de piedra grande se muelen todos los ingredientes en crudo, menos la tichinda y el epazote.
2. Luego, en una olla con un poco de manteca se guisa la salsa con el epazote y la sal al gusto.
3. Cuando hierve, se deja reposar.

Preparación de Tamales de Tichinda:

1. Se prepara la masa con sal y manteca; se agrega la salsa.
2. En una hoja de maíz se pone la masa sobre ella, se agrega la tichinda con todo y su concha; se envuelve y se pone en “Baño María” (para cocer al vapor) por 2 horas.
3. En ese proceso de cocción, explota la concha de la tichinda, “soltando” su exquisito sabor.
4. A la olla de barro, se le incorpora como base hojas de plátano para darle la cocción de “Baño María”.
5. Una vez cocidos los tamales, consumir calientes (**ver Imagen 2**).

Imagen 2. Tamales terminados.

Fuente: Elaboración propia.

Consejos y/o Sugerencias

- Usar hojas de plátano en lugar de hoja de maíz.
- Se puede acompañar con mezcales típicos de la región tales como: mezcal de café, coco, nanche y guanábana.

Fuentes consultadas

Muñoz Zurita, R. (2012). *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Ediciones Larousse, S.A. de C.V.