

Tortillas fritas con huevo

Arturo Miranda Osornio

Arturo Miranda Osornio

Investigador independiente

Licenciado en Gastronomía y Maestro en Estudios Turísticos por
la Universidad Autónoma del Estado de México.

erendhilamb@gmail.com

Por mucho tiempo, se ha mirado hacia la gastronomía, contemplando las grandes preparaciones que han trascendido fronteras de tiempo y espacio consolidándose como iconos en las cocinas tradicionales del mundo. Sin embargo, en el día a día, también se confeccionan platillos, que tal vez no son tan elaborados en su manufactura, pero observan las condiciones de buen sabor para la satisfacción del apetito, y al paso de los años, dichas preparaciones poco a poco se van difuminando en el humo del olvido, hasta llegar a desaparecer, debido a que no cuentan con la categoría de ser un platillo de renombre tradicional y por encontrarse en la escena de la cotidianidad.

Así mismo, en la esfera de la cocina cotidiana, es del conocimiento general, que las encargadas de la confección de los alimentos para los miembros de la familia, son las mujeres, indistintamente del lugar que se ocupe en la familia, ya sea el de la madre, hija, o abuela; a ellas, por años, es a quienes se ha encargado la preparación de la comida mientras que los varones de la casa, son los responsables de hacer llegar al hogar los requerimientos necesarios para la manutención familiar.

No obstante, como en muchos de los aspectos de la vida del hombre hay excepciones, en el caso de la comida cotidiana también las existen, excepciones en torno al género que prepara los alimentos y también, respecto a las reglas culinarias que se deben observar a la hora de la preparación de los mismos.

Es así que, aunque exista, muchas veces no se habla de la culinaria cotidiana preparada por los hombres en el ámbito de lo doméstico, y cuando se llega a tocar el tema, se hace tras un velo que envuelve una conversación sobre el recuerdo, porque algunas veces son los propios varones quienes evitan el tocar el tema por el temor moral de perder su grado de hombría al aceptar ante los otros varones de su entorno que también “le entra a la cocina”, una actividad milenariamente adjudicada a las mujeres de la casa.

En el caso de la cotidianidad de la culinaria mexicana, existen una gran cantidad y variedad de platillos que se confeccionan día a día, pero lamentablemente no trascienden las fronteras de la historia, porque muchos de ellos, por haber sido creados en el escenario de lo doméstico, no son documentados y en ocasiones ni siquiera son transmitidos a través de la tradición oral.

Un ejemplo de lo anterior, son las tortillas con huevo, o también llamadas chilaquiles de huevo, que aunque no llevan precisamente chile en su preparación básica, por la forma de preparación muy parecida a los tradicionales chilaquiles, es que se les otorgue ese nombre.

Este platillo, tan sencillo en su preparación, que se verá más adelante, aunque no se encuentre documentado en los libros de cocina, ha prevalecido en el gusto popular anónimo en muchos lugares del centro de México, como es el caso de San Bartolo Morelos, al norte del Estado de México, en donde hasta hace algunos años se podía disfrutar de su sabor.

De acuerdo al relato de uno de los pobladores, cuenta que cuando él era niño, junto con los demás varones de la familia, ya fueran hermanos, primos o sobrinos, tenían una serie de actividades que desarrollar, muchas de ellas en el campo, y en su carácter de hombres, tenían que hacerse cargo de las actividades que requerían mayor esfuerzo, como era el caso de ir a los montes por la leña para los fogones de la casa; llevar a los animales a pastar a los campos cercanos, o en los tiempos de la siembra de las milpas desarrollar todos los trabajos propios en el lugar.

Así, ocupaban gran parte del día ejecutando sus tareas cotidianas, mientras sus hermanas se hacían cargo de las actividades del hogar. Sin embargo, enrolados en sus propias actividades, los varones de su familia regresaban ya al anochecer a su casa, y en ocasiones pasado el anochecer debido al cuidado y pastoreo de los animales. Y cuando

llegaban a su casa, muchas veces no encontraban comida puesto que por la hora, todo ya se había terminado.

No obstante, aunque no hubiese ya comida preparada “el hambre es hambre” y después de haber pasado toda la jornada del día sin alimentarse, no podían irse a dormir sin comer algo (más bien cenar).

De acuerdo a lo relatado, los varones tenían que hacer alarde de sus dotes culinarias e improvisándose como cocineros, alternadamente a lo que ya habían trabajado en el día, tenían también que prepararse su comida, ya que cuando llegaban a su casa, la madre y las hermanas ya estaban descansando, sin preocuparse por si aún faltase alguien por comer.

Por ello, en muchas ocasiones fueron las tortillas con huevo y una salsa improvisada o venas de chile, para darle sabor a la comida, la cual para ellos, por el hambre generada por la ardua jornada de trabajo y el horario en que se estaban sentando a la mesa para comer, les resultaba un gran manjar.

Es así, que la receta, otorgada por el Sr. Arturo Miranda Suárez, cuenta con una larga trayectoria histórica, que se ha conservado en el baúl de los recuerdos, y a pesar de pertenecer al escenario de la cotidianidad, formo parte de la alimentación de muchas personas, por bastante tiempo.

Tortillas fritas con huevo

PORCIONES: 4

Ingredientes:

12 tortillas (preferentemente tortillas hechas a mano)

6 huevos (preferentemente huevos criollos)

½ litro de aceite (si se sustituye por manteca de cerdo es mejor)

Sal

PROCEDIMIENTO:

- Primeramente se deben cortar las tortillas, si se es perfeccionista, con la ayuda de un cuchillo, o si se lleva prisa, directamente con las manos haciendo mitades hasta obtener pedazos pequeños de tortilla.
- En una cacerola poner a calentar el aceite o manteca, y cuando este en lista, freír las tortillas.
- Escurrir el excedente de grasa y en la misma cacerola, sin retirar las tortillas, agregar los huevos, uno a uno e ir revolviendo uniformemente a modo de que todos los pedazos de tortilla queden bañados en huevo.
- Mover cuidadosamente hasta que el huevo quede bien cocido y servir.

RECOMENDACIONES:

- Después de haber servido los chilaquiles de huevo en el plato, se puede agregar un poco de salsa encima o rajas de chile, ya sean verdes, en vinagre o chipotles, según los que se tengan a la mano para darle mejor sabor.
- Si se tiene un poco de caldo de pollo preparado, se puede agregar al plato donde se sirvió la preparación, para hacerlos un poco más aguados y rindan más.

Como se puede observar, la receta antes descrita, aunque no posea una preparación muy abarrocada, poseía el poder de llenar los estómagos hambrientos de los comensales, y no solo fisiológicamente, sino también el gusto que tenía era en extremo formidable para quienes lo degustaban.

Tortillas fritas con huevo

Arturo Miranda Osornio



Niños Miranda Suárez

Imagen cortesía de la Sra. Rosenda Miranda Suárez