

Del Recetario

Tamales de Pepeto

Luis Alberto Piña González¹

1 Alumno de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario UAEM Tenancingo de la Universidad Autónoma del Estado de México.

luisgonzaga1247@gmail.com

El pepeto es un platillo regional por excelencia, en el Estado de México se elabora a base de carne de cerdo, chilacayotes picados, granos de elotes tiernos, habas peladas, cebollas, epazote y chile manzano. Este platillo es tradicional e imprescindible en toda reunión y la época en que acostumbra consumirse es de junio a noviembre, pero el día con mayor demanda para su elaboración, es el 15 de septiembre, cuando se celebran las Fiestas Patrias.

Para lograr este platillo, es indispensable la participación de los agricultores mexiquenses, quienes producen dichos ingredientes de temporada; el clima es también uno de los factores que favorece su producción, pues requieren de un clima cálido subhúmedo y templado, y crecer en hortalizas al mismo tiempo que el ciclo del maíz; aprovechándose de esa manera las tierras, para obtener más beneficio de ellas.

Este platillo se elabora principalmente en los municipios de Coatepec Harinas, Villa Guerrero, Tenancingo, Ixtapan de la Sal y algunas comunidades de Tenango del Valle, todas demarcaciones del Estado de México. Cabe destacar que, en 2012, este platillo fue reconocido por el municipio de Coatepec Harinas como originario y típico de ese lugar.

Cabe señalar que estos tamales surgieron de una idea original: se organizó un concurso en el municipio de Villa Guerrero, Estado de México, llamado “El Rey del Pepeto”, el cual constaba de 2 categorías: modo tradicional y modo innovación; se participó en esta segunda categoría, ganando el primer lugar con este platillo.

Tamales de Pepeto

Para 40 porciones. Tiempo de preparación: 40 minutos. Tiempo de cocción: 2 horas.

Ingredientes

Para el relleno de Pepeto

500 kgrs. de maciza de cerdo
500 kgrs. de costilla de cerdo
4 kilos de chilacayote tierno
500 kgrs. de elote (grano)
250 kgrs. de habas secas
500 kgrs. de habas verdes sin cáscara
250 kgrs. de flor de calabaza
50 grs. de epazote
1 cebolla grande (pza.)
250 grs. de chile manzano (Amarillo)
200 mlts. de aceite vegetal o manteca de cerdo
2 litros de agua.

Preparación

Teniendo nuestro *mise en place* listo, comenzamos con sofreír la carne en cazuela, se agrega la verdura ya lista para seguir sofriendo; sazonar. Después de 10 minutos se agrega agua, y se deja cocer sin dejar de mover con una cuchara de madera (para evitar que se peguen los ingredientes); una vez hecho puré con las habas y el chilacayote, rectificar sazón, tiene que tener una consistencia de papilla. Ver Imagen 1.

Imagen 1. Cocimiento de la mezcla de Pepeto en cazuela, y con cuchara de madera.



Fuente: Elaboración propia.

Ingredientes

Para la masa de tamal

- 4 kilos de masa para tamales
- 1 kilo de manteca
- 50 mlts. de agua de anís
- Sal al gusto
- 40 piezas de hojas de chilacayote enteras

Preparación

Tener 2 kgs. de masa para tamal ya preparada y 2 kgs. de harina para tamal, el anís se pone a hervir y se reserva; se coloca la masa y 1 kg. de harina; se incorpora la manteca, se bate y poco a poco se incorpora el agua de anís. Luego se agrega el otro kg. de harina y se deja reposar para que adquiera consistencia.

Para integrar los tamales

Se toma la hoja de chilacayote ya limpia y desinfectada, se hace un cucurucho con la hoja y se le coloca la masa extendiéndola a mitad de hoja; se coloca el relleno (Pepeto), se hace bolita y se amarra (con hilo, hoja de totemoxtle). Luego se pone en la vaporera con agua caliente, se deja cocer por 30 minutos y están listos. Al abrirlos no dude en comerlos, y no se extrañe pues estarán verdes por la pigmentación de la hoja. Ver Imagen 2.

Imagen 2. Tamal en hoja de chilacayote.



Fuente: Elaboración propia.

Sugerencias

Para darles un sabor peculiar y tradicional a los tamales, use agua de anís como hacían las abuelitas, no esencia.

Para darles un color particular, y sorprender a amigos y familiares, conserve la pigmentación natural que les da la hoja de chilacayote.

Y para ser amigable con el planeta, use hojas naturales como: totemoxtle, hoja de aguacate, hoja de plátano, hoja de calabaza o chilacayote, hoja de cafeto u hoja de milpa.

Referencias

Caraza C., L. (2010). Receta del caldo Pepeto. *México Desconocido*, 26-07-2010, 10:12:42 AM. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/pepeto.html>

Gobierno de México (2018). El pepeto: El trabajo de los campesinos atrás de este tradicional platillo. Delegación SADER Estado de México. <https://www.gob.mx/agricultura/edomex/articulos/el-pepeto-el-trabajo-de-los-campesinos-atras-de-este-tradicional-platillo?idiom=es>