

Del Recetario

Tortitas de Ahuautle

Edith Villaseñor Arreola

Licenciada en Turismo por el Instituto Politécnico Nacional; estudiante de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana en la Universidad Autónoma del Estado de México.

kolombriniprocultur@hotmail.com

Marcelino Castillo Nechar

Doctor en Ciencias Políticas y Sociales por el Centro de Investigación y Docencia en Humanidades del Estado de Morelos (CIDHEM); Profesor de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México

marcanec62@hotmail.com

El ahuautle es un recurso lacustre de gran valor nutricional en México, proveniente de la hueva que pone la chinche acuática llamada *axayácatl*. Su nombre proviene de “Atl” en idioma náhuatl, que significa agua, y “huautli”, amaranto; es decir, “amaranto de agua” (Contreras, 2010). Y se cree que se le dio este nombre, por el gran parecido que tiene este alimento al amaranto.

Este bien culinario se ha empleado en la cocina desde la época mesoamericana, y los conocedores lo denominan el “caviar mexicano”, porque se le considera un alimento de alta calidad nutritiva: 70% de él son proteínas (Ramos, *et. al.*, 1998), y presenta gran cantidad de aminoácidos esenciales para el ser humano (Sotomayor, 2018). Contreras (2012) y Malda (2018) resaltan su indiscutible valor histórico y cultural por su origen tan antiguo, que data de los rituales ancestrales de los mexicas.

Asimismo, es destacable su proceso de producción, el cual es práctico y sencillo, pues se trata de colocar hojas y material orgánico en las orillas de los lagos en la temporada de lluvias, con el objeto de que las chinches desoven en dicho material; dos semanas después se recoge, se seca y se limpia (Sotomayor, 2018; Ramos, 2020; Villanueva, 2021).

Malda (2018) argumenta que, en la actual receta de romeritos con camarón molido que se acostumbra consumir en México durante la Cuaresma, el ingrediente original en el siglo XVI era el ahuautle, que se empezó a usar en la etapa histórica de la Conquista, pues los españoles establecidos aquí lo agregaron a sus platillos de Semana Santa para sustituir las carnes rojas.

La escasez actual del recurso ha provocado que su empleo en la cocina tradicional mexicana vaya disminuyendo. Pero, tanto el *Axayácatl* como su hueva son comestibles y se encuentran en zonas lacustres como Xochimilco y en la región Texcoco, justo en los reductos que dejó el extinto lago; este ingrediente alimenticio se ve registrado en el Códice Florentino, “en el que se dice que era otorgado como tributo a Moctezuma para su desayuno” (Ramos, 2020 p.17).

Se considera importante hacer difusión de platillos nutritivos y saludables con el afán de que se conozcan y sea posible generar acciones y políticas que protejan la sustentabilidad y producción del ahuautle, que posee grandes aportes a la salud humana, e incluso,

puede considerarse un elemento fundamental en las cadenas productivas orientadas al consumo turístico. Aquí se presenta la receta, que es la más conocida en la región de Texcoco, Estado de México.

Imagen 1. Huevo de la chinche acuática llamada *Axayácatl*.



Fuente: Gastromakers, 2018.

Tortitas de Ahuautle

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 40 minutos, aproximadamente

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- ¼ kilogramo de ahuautle
- 4 huevos
- 2 xoconochtles picados sin semillas
- 4 nopales picados
- ½ cebolla grande picada
- Un manojo de cilantro picado finamente
- ½ kilogramo de tomatillos verdes pelados y limpios
- 2 chiles serranos (al gusto)
- 2 calabacitas redondas picadas
- 4 flores de calabaza limpias
- 3 dientes grandes de ajo pelados
- Sal al gusto
- 1 pizca de bicarbonato
- Aceite para freír

Modo de preparación

1. Colocar a hervir los tomates y el chile en un recipiente con agua, sal y el bicarbonato, por cinco minutos.
2. En un recipiente grande colocar la mitad de la cebolla, los nopales, la mitad del cilantro y los xoconochtles; agregar el ahuautle, sal al gusto y mezclar todos los ingredientes.
3. Batir las claras a punto de turrón, agregar a la espuma las yemas y vaciar a la mezcla de ingredientes previos.

4. En una sartén con aceite suficiente para freír, ir colocando cucharadas medianas de la composición anterior, para ir formando las tortitas de ahuatele; una vez freídas, escurrir y colocar en un plato, hasta terminar el contenido del recipiente.
5. En una cacerola grande poner el resto de la cebolla en aceite para acitronar, enseguida colocar las calabazas por tres minutos.
6. Moler los tomates tibios y cocidos con los ajos, y agregar esta mixtura a la cacerola con las calabazas.
7. Cuando empieza a hervir esta salsa, se van colocando las tortitas de ahuatele, y se dejan hervir por cinco minutos más.
8. Se sirven bien calientes, en un plato con la salsa y se decora con flores de calabaza frescas.

Imagen 2. Tortitas de Ahuatele listas para consumo.



Fuente: García, 2018.

Referencias

- Contreras, G. (2012). Del Axayácatl y el Ahuautle. *Herreriana*, 31.
- García, M. (2018). El caviar mexicano de huevos de mosco. *México Desconocido*, 1-5.
- Gastromakers, S. (10 de junio de 2018). Ahuautle, el caviar mexicano. *Gastromakers*. <https://www.gastromakers.com/2018/06/10/ahuautle-el-caviar-mexicano/>
- Malda, G. (2018). *El Arca del gusto en México*. Slow food editore.
- Ramos, B. (2020). *Recetas con insectos*. Ciudad de México: Larousse.
- Sotomayor, P. U. (2018). El Axayácatl como elemento alimenticio en la Ciudad de México. *El Tlacuilo*, 8-11.