

Del Recetario

Pemuches con nopales a la mexicana

Atenas Loaiza Díaz¹

Flor Viridiana Vega Serrano²

1 atenas_loaiza@uaeh.edu.mx

2 Profesoras por asignatura de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. flor_vega@uaeh.edu.mx

Reseña histórica

En La Misión, Jacala de Ledezma, Pácula y Zimapán de Zavala municipios del estado de Hidalgo pertenecientes a lo que se considera la Sierra Gorda en México se acostumbra consumir, desde tiempos inmemorables, las flores de los árboles o izotes. Según relatos de los oriundos el consumo de estas flores se deriva de la escases de cultivos en la región. Ahora gracias a la evolución en los medios de trasportación y las mejoras en las vías de acceso a esta región, pueden contar con diversos productos como carnes y vegetales que no se pueden cultivar en la región y son traídos de regiones aledañas.



Fotografía de las autoras

Los pemuches; flores rojas de pétalos delgados en forma de pequeñas espadas crecen en árboles que se llenan de sus flores en primavera, en ciertos lugares de México sobre todo en zonas con clima semiárido característico de la Sierra Gorda, así como en geoformas de sierras y cañadas (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [CONABIO], 2024, p.407).

Son conocidos en otras regiones como colorines, se cocinan a la mexicana, nombre que se le da al agregar a cebolla, jitomate y chile cortados en cuadros pequeños y cocinados con un poco de aceite. Su sabor característico asemeja al del nopal, con una consistencia un tanto firme pero no imposible de masticar al ser cocinado.



Fotografía de las autoras

Estos alimentos básicos proporcionan proteínas a las personas de escasos recursos económicos de la zona, pero también se ha convertido en un platillo tradicional y dado que su recolección coincide con los festejos de la religión católica mayormente profesada en la región, es adecuado para aquellas que busca respetar las tradiciones que prohíben el consumo de carne durante la Semana Santa.

Lista de ingredientes

Dos porciones

- 1 taza de pemuches
- 2 nopales limpios y sin espinas
- 120 grs de cebolla (1/2 de la pieza)
- 1 jitomates
- 1 chile serrano ó cuaresmeño
- 50 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Tiempos aproximados de preparación y cocción

20 minutos

Modo de preparación

1. Cortar en rectángulos pequeños los nopales que ya están limpios y sin espinas (rectángulos de 2 cm x 5mm)
2. Cortar en julianas la cebolla
3. El jitomate se corta en jardinera
4. Cortar el chile en brunoise
5. Una vez cortados todos los ingredientes se procede a hervir los nopales por 15 minutos con un poco de sal, con ello se disminuye la baba que desprende el producto y se suavizan para después integrarlos a los demás ingredientes.
6. Saltear con un poco de aceite la cebolla, incorporando a continuación los pemuches, jitomate, los nopales ya cocidos y finalmente el chile cortado finamente.
7. Agrega sal y pimienta al gusto y deja cocinar por 3 minutos para que se integren perfectamente todos los ingredientes.

Consejos o sugerencias

Usualmente suele acompañarse de frijoles de la olla o refritos y servirse con tortillas para hacerse un taco de pemuches a la mexicana.



Fotografía de las autoras

Referencias

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, (2024). Sierra Gorda-Río Moctezuma. *Biodiversidad Mexicana*, 407-410. http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/regionalizacion/doctos/rtp_101.pdf