Secretos de la comida mexicana en Caminos y Sabores

*La masa de la tortilla mexicana utilizada en los tacos y otras comidas requiere un proceso de los granos de maíz que fue explicado por el chef Sergio Ariel Ibarra Garibay en una de las cocinas de Caminos y Sabores, la feria que se realiza hasta mañana en La Rural.*

El secreto del taco está en la tortilla. Y el secreto de la tortilla está en la pasta que se utiliza para su elaboración. Todo eso fue develado en una de las cocinas de Caminos y Sabores. Sergio Ariel Ibarra Garibay, de la mexicana Guadalajara, atrajo al público que llenó la platea de la Cocina 2 de la feria con un tema sugestivo: “El maíz: granos de oro en México”.

El chef mexicano explicó el proceso de nixtamalización al que se somete el grano de maíz seco para obtener la masa con la que se elaboran las tortillas usadas en los tacos y otras comidas. Este proceso fue creado por la cultura maya precolombina, posiblemente por la necesidad de consumir el maíz almacenado en estado seco.

Este proceso químico consiste en el tratamiento térmico de los granos realizado en un medio alcalino, que sencillamente es la cocción en agua de cal y un posterior reposo en ese caldo llamado nejayote.

Luego, el maíz nixtamalizado es lavado ejerciendo un poco de presión (similar al que se somete a las prendas sobre una tabla de lavar ropa) con lo que se logra que se desprenda la cáscara (pericarpio) de los granos. De esta forma el almidón del grano se gelatiniza y actúa como pegamento de la masa.

Esa masa luego es ´torteada´ -trabajada entre mano y mano- para hacer la tortilla de maíz que puede ser utilizada en un taco, o una tostada, o una ´burrita´, entre otros usos. Cuando esa tortilla queda para el día siguiente, se utiliza como ´totopo´ que es la tortilla cortada y frita que conocemos como nachos. Con la misma masa se pueden hacer ´gorditas´ que son tortillas más gruesas que al freírlas se les forma una burbuja en su centro que se rellena con diferentes ingrediente, como carne, pescado, pollo, frijoles o queso.

Con las tortillas que fue elaborando durante la clase Ibarra Garibay armó tacos con los que convidó a los asistentes. Nadie se negó a probarlos.