

Platillo Sabio

PROFECO



Familia Maldonado Maldonado

Yecapixtla, capital mundial de la cecina

Decía Jorge Ibargüengoitia que la tortilla es para los mexicanos: “alimento, plato, cubierto y estabilidad”, y si a esta le agregamos un delicioso trozo de cecina, qué mejor.

En esta ocasión nos trasladamos a Yecapixtla, la capital mundial de la cecina, al taller de la familia Maldonado donde conversamos con Javier Urueña, quien paso a paso nos cuenta cómo se elabora este platillo típico de Morelos.

En este taller todo el proceso es artesanal, por eso la elaboración de este platillo lleva un tiempo. El primer paso es tasajear la carne, se hace un corte muy fino, lo que la identifica como originaria de Yecapixtla. Los que realizan este trabajo son los tasajeadores, ellos limpian la carne, le quitan “el gordo” y el pellejito. Para hacerlo utilizan una navaja y un hilo, con la navaja hacen el corte y el hilo les ayuda a procurar que no se desgarre la pieza de carne al momento de exponerla al sol.

Después se sala la carne, extendiendo la pieza para que cada parte tenga ese toque de sabor característico, como dice Javier: “con el desplazamiento de la muñeca y al puro toque”. El tercer paso es deshidratar la carne, se expone al sol aproximadamente diez minutos,

se le da la vuelta y poco a poco va adquiriendo ese inconfundible color café marrón. Se levanta la carne y se cuelga, se esperan otros diez minutos para que se enfríe y así cumplen el cuarto paso.

En el último paso, el quinto, vuelven a acomodar la carne y le untan manteca de cerdo, “lo que tu palma absorba, es una pasada ligera de la palma de tu mano” nos cuenta Javier.

Lo que distingue a la cecina de Yecapixtla de la que puedes encontrar en el resto del país es el corte, que es muy delgado, aproximadamente de un milímetro de grosor, el peso de una pieza varía entre diez a ocho kilos y puede llegar a medir de 12 a 15 metros. Javier nos cuenta que la tradición del pueblo es secarla al sol, la deshidratación al natural le da ese color que todos los que nos hemos comido un rico taco de cecina reconocemos.

Son los platos más sencillos los que nos llenan en muchos sentidos, no por nada reza el dicho: Panza llena, corazón contento. Y un buen taco tradicional de cecina de Yecapixtla, donde lo sirven como un manjar, con tortillas hechas a mano, nopales, queso, aguacate, crema, cebolla, salsa y frijoles es un buen ejemplo de ello.



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**

TACO TRADICIONAL de cecina

Ingredientes

- 1 kg de cecina
- 6 nopales medianos
- 1 manojo de cebollitas cambray
- ½ kg de aguacate
- 250 g de queso fresco (ranchero)
- 250 ml de crema
- 250 g de frijoles guisados
- Tortillas de maíz
- Salsa de jitomate y chile serrano, al gusto.

Procedimiento

1. Asa los nopales y las cebollas hasta que se suavicen.
2. En un comal o sartén pon a asar la cecina. Cuando cambie de color voltéala y cuando vuelva a cambiar de color, voltéala nuevamente.
3. Sirve los tacos de cecina y agrega a cada uno la mitad de un nopal cortado en tiras, una o dos cebollitas cambray, aguacate, queso y crema y acompaña con frijoles.
4. Si lo deseas, puedes servir la cecina en un plato y acompañarla con los demás ingredientes y tortillas.



6106 KCAL



\$124



12 PORCIONES



30 MINUTOS

Fotografía: José Luis Sandoval

LA
TRANSFORMACIÓN
EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A TU MESA