

Pastes



Ya que estábamos en Hidalgo no podíamos dejar de visitar Mineral del Monte y probar unos ricos pastes, una especie de empanada rellena de papa con carne o de frijoles.

La historia del paste en México se remonta a 1824, siglo XIX, con la llegada de los británicos que provenían del condado de Cornwall, provincia minera de Inglaterra, quienes trajeron a Real del Monte el *cornish pasty*, un pastelillo horneado relleno de carne o vegetales. En Real del Monte lo incorporaron a su alimentación y lo adaptaron, rellenándolo con poro y papa y otros ingredientes locales.

Paz Moncayo Hernández, empleada de Pastes Real de Plateros, nos contó que tradicionalmente las familias del pueblo hacían los pastes y los vendían, al principio en un cajón,

después se abrieron sucursales para venderlos y ahora se siguen haciendo tanto para venta en el pueblo como para los turistas que los visitan. Los pastes se han convertido para Mineral del Monte en una fuente económica.

De acuerdo con Laura Hernández Racine, también de Pastes Real de Plateros, la masa de un paste lleva harina de trigo, manteca vegetal, agua y sal. Se amasa, se estira y se rellena de papa y carne o de frijol, se cierra y se trenza la orilla, se hornea de 20 a 25 minutos a una temperatura de 150°C. De dicha trenza se sujeta el paste al momento de comerlo. Así que ya sabes, la próxima vez que vayas a Hidalgo no dejes de probar los deliciosos pastes.

