

# Platillo Sabio

PROFECO



# Barbacoa



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

Cresencio Castillo



Fotografía: José Rodríguez

Para saborear una rica barbacoa con su consomé y un delicioso ximbó (pollo relleno de nopales y cueritos) hay que ir al origen, por eso en esta ocasión nos trasladamos al estado de Hidalgo. Muy temprano nos recibió Cresencio Castillo quien desde hace cinco generaciones conserva las técnicas de elaboración de estos platillos. Pudimos ser partícipes de cómo preparaba el horno en la tierra con pencas de maguey –a decir de él, esencia de la barbacoa–, el borrego tiernito y el ximbó para cocerlos de 8 a 10 horas.

El horno donde cuecen la barbacoa y el ximbó continúa siendo un hoyo escarbado en la tierra, pero con tabique alrededor para que guarde mejor el calor. La lumbre se logra con leña, pencas de maguey deshidratadas y piedras para que caliente más. Con más pencas de maguey –pero frescas– se cubre el horno por dentro y con ellas se tapa el borrego.

Cresencio consigue todos los insumos en su región por lo que las comunidades que la conforman se ven beneficiadas. Reutiliza las pencas de maguey, pues sabe que son un recurso que debe cuidarse, ya que una planta tarda hasta 8 años en crecer. Es consciente de que todo lo que utiliza, al ser natural, puede terminarse y con ello se perdería la tradición que él continúa.

Para Cresencio su trabajo es más que eso, es un arte porque además de que se alimenta con ello, con sus deliciosos platillos hace felices a sus clientes y al turismo.

Cuando vayas a Actopan no dejes de visitar el mercado 8 de julio lunes y jueves, y el Arenal sábados y domingos para que pruebes unos tacos de barbacoa, consomé y ximbó como solo Cresencio sabe prepararlos.

BARBACOA



EL MONCLOVA