

# Chileatole



El segundo platillo que degustamos con la familia Rodríguez fue un chileatole. Un atole salado hecho a base de maíz blanco, con una molienda colada de epazote, chile verde y guías de calabaza (punta de la hoja de la calabaza) que le da un hermoso y brillante color verde.

El secreto del chileatole está en la paciencia, ya que hay que esperar a que se cueza, además de no estarlo moviendo todo el tiempo para “no meterle frialdad”, como le decía su abuela a Dalia a quien le gusta ponerle elotes enteros, en mitades, en cuartos y en granos. De igual manera la sal se le agrega haciendo la señal de la cruz para bendecir lo que se va a comer y hacerlo rendir.