

# Platillo Sabio

PROFFECO



## Atole Agrio

Continuamos con nuestra búsqueda de platillos y esta vez viajamos a Tlaxcala. Ahí conocimos a **Las Guardianas de la Tierra del Maíz**, una iniciativa del chef Irad Santacruz con la que se busca conservar el maíz criollo de dicho estado.

Nuestra primera parada fue en el municipio de Ixtenco donde existen 132 tipos de maíz endémicos. Ahí tuvimos la oportunidad de convivir con la familia Baltazar (de origen orgullosamente otomí) donde cinco generaciones de mujeres continúan cosechando maíz, alimento que tienen muy en claro es parte de su identidad, y preparando con él platillos tradicionales de la región.

Juanita, Silvia, Manuela, Ángela y Alejandra transformaron algunas mazorcas en un espléndido atole agrio o morado que se sirve con ayocotes, previamente cocidos, y "pintura" de maíz del mismo color. Para realizar esta bebida primero se remoja el maíz morado, después se lleva a moler al molino, de vuelta en casa se cuele, se pone en la lumbre, se endulza, se le añade canela y se espera a que se cueza.



Chef Irad Santacruz y la familia Baltazar Márquez

Fotografía: José Luis Sandoval



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