

# Tamales Tontos



Para maridar el rico atole agrio no podían faltar unos tamales para acompañarlo y qué mejor que unos tamales tontos. Se llaman así porque no llevan carne, solamente chile guajillo o salsa verde.

Para realizar este platillo se prepara el nixtamal, se lleva el maíz al molino, se bate la masa, se le agrega manteca y anís para realzar el sabor y se bate hasta tener la consistencia adecuada. Para envolverlos puede emplearse la hoja de mazorca u hoja de milpa, esta última les da un sabor diferente. Hay que esperar una hora y media aproximadamente para que se cuezan y poder disfrutarlos.

Es tradición que el atole agrio y los tamales tontos se preparen el 24 de cada mes para la misa del Santo Patrón de San Juan Ixtenco, Tlaxcala.

Fotografía: José Luis Sandoval

