



Tomo 05

Humanidades, Ciencias Sociales, y Bellas Artes

Innovación en Elaboración de Tamales con Ingredientes Endémicos de la Huasteca

Chef Karina Hernández Solís ¹, MC. Amairani Soridi Guerrero Zúñiga ²,
Lic. Carlos Leónides Mendoza Cruz³

Resumen

El patrimonio cultural es un tema de importancia actual para el estudio de la gastronomía, deben tomarse en cuenta los multifactores que pueden intervenir y modificarla, además de conocer cuál es el origen de los ingredientes utilizados en la preparación de los alimentos. Los tamales son icono de la gastronomía mexicana ya que es uno de los platillos que le da identidad y es parte de su historia. La diversidad y versatilidad de los tamales es muy amplia, tomando como clasificación general la división en dulces y salados. Por lo que son un área de oportunidad para ampliar su variedad, tomando ingredientes locales y mostrando que puede ser un alimento tradicional mexicano en el cual exista innovación. Por lo que el objetivo de este proyecto fue la innovación en distintos tipos de tamales a base de ingredientes endémicos de la huasteca.

Palabras clave: Tamales, gastronomía mexicana, innovación, ingredientes endémicos, huasteca

Introducción

Como se sabe el tamal es un alimento preparado generalmente a base de maíz nixtamalizado o de arroz llena de carnes, vegetales, chiles, salsas y otros ingredientes, envueltas tradicionalmente con hojas de maíz (*totomoxtle*) u hojas de plátano, además, se han dividido en 2 subgéneros tiempo que son los salados y los dulces, no cambia mucho en su elaboración, en el amasado salado se emplea una mayor cantidad de sal y de relleno se pueden añadir carnes, adobos, moles entre otros, y en el dulce para la masa se sustituye la sal por el azúcar con diferentes acompañantes como las frutas, crocantes dulces, cremas, salsas. Se debe tener en cuenta que para cada uno de ellos se emplean diferentes guarniciones. Dentro del área de cocina se pueden encontrar diversas herramientas, utensilios y técnicas tradicionales para la elaboración del tamal que es elaborado con innumerables variantes locales de la extensa y variada cocina regional de la huasteca.

El origen del tamal se remonta a las culturas precolombinas o prehispánicas de Mesoamérica entre los años 800 y 500 a.C. (Etapa histórica del continente americano que comprende desde la llegada de los primeros seres humanos hasta el establecimiento del dominio político y cultural de los europeos sobre los pueblos indígenas) y la costumbre de comerlo se practica en toda Centroamérica y parte de América Latina entre ellos México, ya que es el más representativo en cuanto a gastronomía se refiere. Dicho platillo es servido en las celebraciones importantes y por ende en las comidas más especiales. El consumo de tamales se ha extendido a los fines de semana además de los días especiales con una receta muy similar, haciendo la diferencia solo algunos ingredientes, lo cual lo hace muy variado. El tamal es un elemento de compartición, agradecimiento y reciprocidad entre vivos y muertos, así ocurre en las festividades de (Xantolo) para los difuntos (Sánchez, 2019).

Algunos mitos nahuas de la huasteca relatan el surgimiento de la creación de los tamales, este se trata del cuerpo victimado de *Chicomexóchitl* a quien su abuela mató y lo convirtió en un conjunto de veinte tamales, aderezados con chiles secos y pepita molida que preparó para su comida. Como todavía no existía el maíz la masa se dispuso de amaranto y calabazas. Con la cabeza y el tronco del cuerpo se hicieron dos tamales grandes (*Tlapepecholli*) y luego de las extremidades se obtuvieron dieciocho tamales que se envolvieron con hojas de *papatla* y se anudaron con fibras de izote. Para la cocción se utilizó el *chichapal*, una olla de barro que se asentó en el fogón sobre tres piedras y le prendieron fuego mediante un pedernal frotado con copal. La olla quedó al rojo vivo y los envoltentes de los tamales empezaron a quemarse, entonces se le agregó agua para apagarlo, pero el líquido se calentó demasiado y así descubrió *Tzintzinmitl* el método de cocinar al vapor y hervor. Después del banquete la abuela reunió los huesos largos, el cráneo y los cabellos, y los enterró en el centro de su casa y de la sepultura brotó una planta de maíz con siete mazorcas, luego en una de ellas surgió *Chicomexóchitl* para castigar a su abuela y matarla en candente horno (Gómez, 2014).

¹ Chef. Karina Hernández Solís es Profesora Investigadora de Tiempo Completo en la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense, karina.hernandez@uthh.edu.mx (autor corresponsal)

² MC. Amairani Soridi Guerrero Zúñiga es Profesora Investigadora de Tiempo Completo en la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense, amairani.guerrero@uthh.edu.mx

³ Lic. Carlos Leónides Mendoza Cruz Egresado del PE. En Gastronomía de la Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense

En la actualidad existen una variedad de tamales que se consumen en la vida cotidiana, son preparados a base de masa de maíz y salsas a base de chile, jitomate, cacahuete, piñón, ajonjolí y pepitas. El relleno es variado y versátil, puede contener verduras como: calabacitas, chayotes, cuahuayote, hongos, ejotes, flores de colorín, flores de izote, frijoles y/o rellenos de carne como: cerdo, pollo, pato, guajolote, pescado y camarones. Su envoltura cambia dependiendo de la forma y el tamaño, se envuelven en hojas secas de maíz (*totomoxtle*), así como de hojas silvestres como chihipahpatla (*Canna indica*), acapahpatla (*Hedychium coronarium*), papatla (*Heliconia sp.*) y hojas de plátano (Gómez, 2014).

Adaptados a los productos introducidos por los españoles, los tamales suelen estar rellenos con carne de cerdo lo cual permitió a que su consumo creciera rápidamente en las décadas del siglo XV o con carne de pollo: esta ave sustituye al guajolote delicado y difícil de manejar, de la misma manera que el cerdo reemplazo el traspatio en las casas campesinas a los escuintles o perros cebados, las diversas hojas que envuelven a los tamales, los encierran suavemente durante la cocción y en ciertos casos, aportan elementos aromáticos (Cigarroa, 2017).

Este proyecto se realizará con el fin de innovar los diferentes tipos de tamales con ingredientes que hoy en día se hacen presentes en la localidad de Chalahuiyapa, Huejutla de Reyes Hidalgo, debido a que los pobladores no emplean más maneras de probar el tamal, se tomó la decisión de innovar la elaboración del tamal en algunas variedades, ya que se ha visto que en la huasteca los tamales tienen un gran consumo puesto que lo consumen los niños, los jóvenes, adultos, el consumo del tamal es general y de agrado, así dando como resultado de mejorar la preparación, presentación, usando bien las técnicas de cocina e incrementar la variedad de tamales.

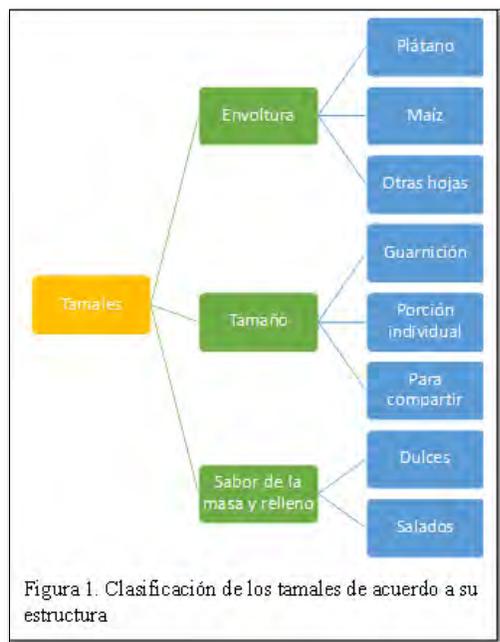
2. Marco teórico

2.1 El tamal

El tamal es el nombre genérico dado a varios platillos mexicanos de origen indígena preparados generalmente con masa de maíz rellena de carnes, vegetales, chiles, frutas, salsas y otros ingredientes. También existe evidencia de que las culturas predominantes en México llevaron el maíz a otras culturas y regiones, así por igual llevaron consigo platos y formas de cocinar el maíz. Como el tamal es un método sencillo de cocción del maíz, es probable que haya sido llevado desde México a Centroamérica y Sudamérica (Torres, 2014).

El tamal, es un pan o pastel de maíz, que se cuece envuelta en las hojas de mazorca. Son uno de los alimentos más representativos de la gastronomía mexicana, los cuales se conocen desde los tiempos prehispánicos que van a tomar su nombre de los distintos tipos de relleno con los que cuenta. La preparación y consumo de los tamales dentro de la cultura alimentaria, se encuentra en un rango de alimentación, dentro de su preparación toma como estructura al alimento básico (masa de maíz) y en su relleno a los alimentos primarios y secundarios, lo que crea un abanico infinito de posibilidades en los tipos de tamal (Miranda, 2011). Los tamales también se usan como ofrendas en las fiestas del día de muertos celebradas el 1 y 2 de noviembre; y en las del día de la Candelaria, celebrada el 2 de febrero. El día de la candelaria termina el período de Navidad del año litúrgico católico y se celebra mucho con el consumo de tamales y atole. La tradición relata que la persona que encontró un pequeño muñeco representando al niño Dios dentro de la rosca de Reyes, debe invitar los tamales el 2 de febrero a los comensales presentes.

Los tamales se estructuran de acuerdo al tipo de envoltura, tamaño, tipo de masa y relleno. La Figura 1 muestra esta clasificación.



Envoltura: es más común envolver los tamales en hoja de plátano para la cocción en el sur y sureste del país (por ejemplo, en los estados de Oaxaca, Yucatán, Chiapas y Tabasco) mientras que en el resto del país es más común envolverlos en hoja de maíz. *Tamaño:* casi todos los tamales tienen el mismo tamaño, esto depende del tamaño que tenga la hoja de maíz. Hay tamales miniatura, los cuales son conocidos como tamalillos, enanos, pequeños, hay unos que son del tamaño de un dedo meñique; y en contra parte podemos encontrar los nacatamales, los cuales son muy grandes y redondos, las corundas son más pequeñas y el zacahuil mucho más grande que un tamal normal. *Gusto:* existe una gran cantidad de variedades siendo la diferencia principal entre los dulces y los salados. *Relleno:* Algunos sólo llevan masa aderezada con sal, azúcar, chile, especias o salsa, mientras que otros llevan un relleno muy amplio y rico de carne, verduras, frutas, entre otras cosas, en donde la masa sólo va alrededor de este relleno. Incluso algunos no llevan masa de ningún tipo, sólo el relleno envuelto en la hoja de maíz, pero también se consideran tamales. Con relación a la variedad de relleno ésta es muy amplia, ya que existe toda una gama de carnes, chiles y condimentos; en el caso de los de dulce se utilizan las mermeladas, las frutas o las conservas y como extra pasas, piñones, nueces y coco rallado (Rodríguez, 2011).

2.2 Principales tipos de tamales

Dentro de esta diversidad de tamales se encuentran 2 sub grupos especiales que los diferencian: dulces y salados. Los tamales dulces (Figura 2) están hechos con masa de maíz endulzada y rellenos de miel, mermeladas de guayaba, fresa, piña, membrillo u otra fruta. Se acostumbra en los cumpleaños de los niños y tradicionalmente son de color rosa mexicano, aunque en ocasiones se pintan de color amarillo, verde limón o morado para darles una seña de identidad mexicana. Otro tipo de tamal de dulce es el de elote, también son de sabor dulce y están rellenos únicamente de masa de maíz endulzada, envueltos con hojas verdes de elote, a veces contienen algunos granos de elote. Se hacen en muchos estados del país, especialmente para las fiestas infantiles y las posadas; casi siempre son de color rosa y su relleno incluye desde escasas pasitas y acitrón hasta ser endulzados con azúcar, piloncillo o miel (Sánchez, 2019).



Los tamales salados son muy versátiles, con infinidad de variedades respecto al tipo de masa, relleno, salsa, envoltura, método de cocción empleado, entre otros factores. Además, la forma de consumirlos también influye en la región y gusto de quien lo prepara y lo consume. Algunos ejemplos de estos son: los “encueraditos” o fritos, que se sirven sin envoltura, después de cocidos se fríen en un comal extendido y cóncavo en el centro. Los de “compañía” son de sabor neutro y acompañan moles, pipianes, frijoles o salsas. Los de “cazuela” o “budines” se presentan en moldes o cazuela, con masa y un relleno. En su mayoría se cuecen al horno. Los de “relleno” se sirven con chiles frescos (capeados o no, sumergidos en caldillo de jitomates o un mole), a chiles secos que se rellenan de tamales

“nuevos”, con una salsa ligera. Los tamales sin masa, que se elaboran de diversos ingredientes como productos lacustres, verduras, quelites, entre otros (Martínez, 2018).

2.3 Diversidad de tamales en México

En México los tamales son una comida privilegiada, ya sea que se coman en el desayuno, en fiestas como la candelaria o por gusto. Sin embargo, un tamal de mole, de rajas, chile verde, dulces y hasta de frijol, en distintas partes de la república, cuentan con su propio sabor y estilo, conservando como base las recetas de sus abuelas o innovando en algunos ingredientes, aunque todos saben deliciosos. Según las fuentes consultadas indican que hay más de 500 variantes o más, por lo visto la diversidad de los tamales sigue aumentando, esto por las tradiciones y costumbres que se presentan desde la época prehispánica. En la Tabla 1 se muestran los principales tamales clásicos que se preparan en México.

Tabla 1. Diversidad de tamales clásicos en México

De hoja de maíz	Verdes y de mole con pollo, rajas con queso sierra y epazote con champiñones, dulce con pasas, piña con nuez.
Costeños	Envueltos en hoja de plátano, con salsas verdes o rojas o con salsa de chile guajillo con pollo.
Oaxaqueños	Envueltos en hoja de plátano con mole y pollo.
Poblanos	Envueltos en hoja de plátano con queso sierra, salsa de jitomate con guajillo y rajas de chile poblano.
Veracruzanos	En hoja de plátano con salsa de jitomate y chipotle, Costillas de cerdo y hoja de acullo.
Chiapanecos	En hoja de plátano con mole, pollo, aceituna, almendras, ciruela, pasa, huevo y pimienta morrón.
(Monjaras, 2018)	

3. Metodología

3.1 Tipo de investigación

La metodología utilizada en esta investigación fue de tipo experimental y de campo. Donde se realizó una revisión de la literatura para obtener fundamentos del tema que se está tratando. De campo en el momento de ir hacia el mercado de la localidad de Chalahuiyapa y obtener parte de los insumos típicos de la región utilizada más adelante de donde se realizarán y finalmente experimental donde con ayuda de los asesores se formularon y realizaron los platillos correspondientes al objetivo de la investigación.

3.2 Delimitación geográfica de la investigación

El proyecto fue llevado a cabo en Chalahuiyapa, una localidad perteneciente al municipio de Huejutla de Reyes, en el Estado de Hidalgo. Localizado en una altura de 120 msnm, Chalahuiyapa brinda hogar un pequeño número de habitantes, los cuales la mayoría son adultos. Esta localidad se encuentra en la huasteca hidalguense y se destaca por preservar sus costumbres y tradiciones.

3.3 Recetas y procedimiento de elaboración de las recetas

Se innovaron 5 recetas de tamales (2 dulces y 3 salados) que serían de acuerdo a los ingredientes presentes en la localidad de Chalahuiyapa. Las cuales fueron desarrolladas con los métodos y técnicas de cocción, manteniendo la línea tradicional de elaboración; cuidando aspectos básicos del manejo de alimentos y añadiendo tendencias artísticas a cada platillo. Los tamales dulces fueron: relleno de lichi con salsa de frutos rojos y crema de vainilla y de masa avena con reducción de vino tinto y crumble de cacahuete. Para los salados se eligieron: relleno camarón con adobo con crocante de ajonjolí, relleno de salmón con salsa de beurre blanc y crocante de piel de salmón y relleno de queso artesanal y rajas con salsa de tomatillo y crema de champiñones con crujiente de amaranto. Los platillos fueron elaborados por Carlos Leonides Mendoza Cruz, alumno de la carrera de Gastronomía de la UTHH.

3.3.1 Elaboración de tamal dulce de lichi con salsa de frutos rojos y crema de vainilla

Para el tamal dulce de lichi (Figura 4) la pulpa del fruto fue molida con una pequeña cantidad de agua para poder obtener un puré manejable, posteriormente se batió con un poco de azúcar, polvo para hornear, manteca vegetal, harina de maíz nixtamalizado, se ajustó el sabor y se formaron los tamales en *totomoxtles* (hojas de maíz secas). Se acomodaron en una vaporera y se cocinaron durante 90 min.



Además, se elaboró una salsa de frutos rojos (moras, fresas, mantequilla, azúcar y agua) y para el emplatado se complementó con crema fría de vainilla. Los ingredientes endémicos de la huasteca hidalguense utilizados en esta preparación fueron lichi y *totomoxtles*.

3.3.2 Elaboración de tamal dulce de avena con reducción de vino tinto y crumble de cacahuete

Para el tamal dulce de avena (Figura 5) se elaboró una harina compuesta a base de harina de maíz nixtamalizado y avena molida. Se amasa agregando agua, azúcar, grasa vegetal y polvo para hornear. Se formaron los tamales en *totomoxtles* (hojas de maíz secas) se cocieron al vapor durante 90 min. Además, se hizo una reducción de vino tinto para aportar sabores ácidos, dulces e hidratar el platillo y finalmente se elaboró una crumble arenosa a base de cacahuete, harina de trigo, mantequilla y azúcar. Los ingredientes endémicos de la huasteca hidalguense utilizados en esta preparación fueron cacahuete (orgánico) y *totomoxtles*.



3.3.3 Elaboración de tamal salado de camarón con adobo con crocante de ajonjolí



Para el tamal salado de camarón (Figura 6) primero se realizó el relleno que en este caso consistió en hacer un corte mariposa en el camarón y asarlo, se realizó un adobo con una receta tradicional de la localidad de Chalahuiyapa (mezcla de chiles y especias de la región), de forma que en el relleno este humectado. Se elaboró la masa

(harina de maíz, manteca vegetal, polvo para hornear, agua y sal) y se le añadió el relleno, se envolvieron los tamales en la hoja de plátano, se cocieron al vapor durante 90 min. Se preparó una salsa de vino tinto combinado con adobo y un poco de azúcar para hacer una reducción. Posteriormente se elaboró el crocante a base de ajonjolí, harina de maíz, agua y sal, finalmente se emplató con el siguiente orden: tamal, salsa de vino tinto, crocante de ajonjolí y

como decoración (verdolaga y espinacas). Los ingredientes endémicos de la huasteca hidalguense utilizados en esta preparación fueron ajonjolí, verdolaga, espinacas y hojas de plátano.

3.3.4 Elaboración de tamal salado de salmón con salsa de *beurre blanc* y crocante de piel de salmón

Para el tamal salado de salmón (Figura 7) primero se realizó el relleno que en este caso consistió en salpimentar el salmón y asarlo. Para la salsa *beurre blanc* se utilizó el jugo de naranja, se cortaron de forma requerida la cebolla junto con el apio y se redujo en un sartén con mantequilla todos los componentes mencionados. Se elaboró la masa (harina de maíz nixtamalizado, materia grasa, sal, polvo para hornear y se le añadió el relleno (salmón con salsa de *beurre blanc*) se formaron los tamales en hoja de plátano, se cocieron al vapor durante 90 min. Además, se elaboró un crocante con la piel del salmón. Los ingredientes endémicos de la huasteca hidalguense utilizados en esta preparación fueron naranja y hojas de plátano.



Figura 7. Proceso de elaboración del tamal salado de salmón con salsa de *beurre blanc* y crocante de piel de salmón

3.3.5 Elaboración de tamal salado de queso y rajas con salsa de tomatillo y crema de champiñones con crujiente de amaranto.

Para el tamal salado de queso y rajas (Figura 8) se elaboró una salsa (tomatillo, cebolla, chile jalapeño, ajo, cilantro, sal y agua), se hizo la masa para el tamal a base de harina de maíz nixtamalizado, sal, materia grasa, agua y polvo de hornear. Se formaron los tamales en *totomoxtle* y se rellenaron con queso regional, rajas y salsa de tomatillo, se cocieron al vapor durante 90 min. Para la crema de champiñones, se cortaron de forma requerida ajo, cebolla y champiñones. Se saltearon y se sazonó.



Figura 8. Proceso de elaboración del tamal salado de queso y rajas con salsa de tomatillo y crema de champiñones con crujiente de amaranto

Finalmente se mezcló con la crema. Por último, se elaboró un crujiente donde se preparó una masa homogénea con la harina de maíz nixtamalizado, azúcar, amaranto y agua; se realizaron diferentes formas para el emplatado y se asaron en una sartén con mantequilla. Los ingredientes endémicos de la huasteca hidalguense utilizados en esta preparación fueron hoja de maíz seco, tomatillo, chile jalapeño y cilantro.

4. Resultados

4.1 Presentación de los platillos y su descripción

El proyecto fue realizado en la localidad de Chalahuiyapa ubicado en el municipio de Huejutla de Reyes Hidalgo, el trabajo consistió en la elaboración e innovación en distintos tipos de tamales a base de ingredientes endémicos de la huasteca, se observó en los resultados que la versatilidad de los ingredientes utilizados permite crear con estas mismas, nuevas recetas gastronómicas de la cocina mexicana adaptándolos a un tiempo diferente, se identificaron diversos ingredientes, cumpliendo con uno de los objetivos principales, se investigó y planeo más acerca sobre los posibles tamales que se desarrollarían, en el transcurso de los días se pensó agregar guarniciones tomando como vehiculó al tamal, sin embargo se le implementaron diversos acompañantes a cada una de ellas (salsas, crujientes, cremas, entre otros) para la elaboración de los tamales dulces se utilizó la hoja de maíz seca y para los salados se implementó la hoja de plátano en el de “camarón” y “salmón”, solo en el tamal salado de “queso y rajas” se utilizó la hoja de maíz seca, así para no perder la esencia de elaboración tradicional de la localidad de Chalahuiyapa, esto muestra que los ingredientes de la huasteca hidalguense es un área de oportunidad de elaboración de platillos vanguardistas, alternativa que puede proyectarse a un futuro.



Figura 9. Tamal dulce de lichi con salsa de frutos rojos y crema de vainilla

4.2 Tamal dulce de lichi con salsa de frutos rojos y crema de vainilla

La Figura 9 muestra el montaje del tamal dulce de lichi con salsa de frutos rojos y crema de vainilla. Regularmente la palabra tamal se asocia a un platillo típicamente elaborado a base de masa de maíz nixtamalizado. Sin embargo, en esta ocasión se decidió utilizar la pulpa del lichi para el amasado que es una drupa ovoide acorazonada, de color rosa intenso a rojo, contiene azúcares, proteínas, vitaminas, calcio, potasio, entre otros, además aporta sabores dulces y ácidos, El método de cocción utilizado permitió obtener una masa tersa y homogénea, con la cual se pudieron elaborar los tamales. La textura final del producto fue suave y de sabor dulce con un toque ácido, hizo buena complementación con la salsa de frutos rojos y la abundante fría crema de vainilla, se obtuvieron sabores poco inusuales en los platillos típicos

de tamales dulces y una buena presentación. Un elemento adicional a este platillo fue la hoja de maíz seca que se utilizó para envolver los tamales y aportó aroma de esta misma, además de ser económico y ecológico de la planta de maíz.

4.3 Tamal dulce de avena con reducción de vino tinto y crumble de cacahuete

La Figura 10 muestra el montaje del tamal dulce de avena con reducción de vino tinto y crumble de cacahuete. Los elementos distintivos de este platillo fueron el uso de avena mezclado con la harina de maíz nixtamalizado que le otorga un sabor característico. Algunos estudios han mostrado que el consumo de la avena en la dieta es benéfico gracias a sus propiedades que contiene (ácidos grasos poliinsaturados, calcio, vitamina, minerales y proteínas) además no altera el color del producto. Por otra parte, el cacahuete conocido en otros países como maní, es una legumbre de la familia de las *fabáceas*, cuyos frutos crecen bajo el suelo dentro de una vaina leñosa que contiene 5 semillas. Se le considera un tipo de fruto seco y se optó por hacer crumble de cacahuete. Además, se empleó una reducción de vino tinto, por lo regular es consumido solamente para las carnes rojas a la parrilla o a la plancha. En este caso, la combinación de estos tres elementos se obtuvo sabores poco comunes, con complementos artísticos variados se logró una mejorara en la presentación del tamal.



Figura 10. Tamal dulce de avena con reducción de vino tinto y crumble de cacahuete

4.4 Tamal salado de camarón con adobo con crocante de ajonjolí



Figura 11. Tamal salado de camarón con adobo con crocante de ajonjolí

La Figura 11 muestra el montaje del tamal salado de camarón con adobo y crocante de ajonjolí. El relleno propuesto fue de camarón con adobo, que es una preparación clásica de la gastronomía mexicana elaborado con chile chino, chile guajillo, ajo, clavo de olor, orégano, cebolla, agua, aceite, comino, sal y pimienta, tiene un sabor muy complejo y picor suave, además se optó por una salsa de vino tinto mezclándolo con el adobo para este platillo, se hicieron pruebas con estas combinaciones y se obtuvo un sabor dulce ácido con un ligero picor. Y finalmente, se complementó con una especie de crocante a base de ajonjolí, el crocante posee un uso casi exclusivo en el terreno gastronómico y alude a una sensación que se percibe al masticar a un alimento duro,

consistente y quebradizo, como ocurre con algunas frutas como las manzanas o las papas fritas, el elemento adicional de este tamal al envolver fue la hoja de plátano que se utilizó para preparar los tamales, de esta forma la hoja de plátano aportó aromas de la propia hoja.

4.5 Tamal salado de salmón con salsa de *beurre blanc* y crocante de piel de salmón

La Figura 12 muestra el montaje del tamal salado de salmón con salsa de *beurre blanc* y crocante de piel de salmón. El relleno propuesto fue de salmón con salsa de *beurre blanc*, la salsa suave y untuosa fue ideal para esta combinación con el salmón, un elemento adicional para el emplatado es que se utilizó la misma salsa de *beurre blanc* como decoración, además de enriquecer el platillo, agrego esta misma una atracción visual por el color y el contraste de las flores, sin embargo, con la piel del salmón se elaboró un crocante con un poco de aceite de tal manera que esta quedo de una forma consistente y quebradizo, mejorando su presentación, sabor y textura del platillo.



Figura 12. Tamal salado de salmón con salsa de *beurre blanc* y crocante de piel de salmón

4.6 Tamal salado de queso y rajas con salsa de tomatillo y crema de champiñones con crujiente de amaranto

La Figura 13 muestra el montaje del tamal salado de queso y rajas con salsa de tomatillo y crema de champiñones con crujiente de amaranto. Este último tamal salado fue inspirado a base de los tamales clásicos “tamales de queso y rajas” su elaboración se convierte en todo un evento que involucra las familias mexicanas, sin embargo, el punto de maduración de los tomatillos utilizados para la preparación de la salsa es fundamental para este platillo, su relleno fue de queso y rajas con una hidratante salsa de tomatillo para suavizar la textura del tamal. Regularmente apporto un sabor dulce y menos ácido, la textura final del producto fue suave, el tamal hizo buena complementación con la crema de champiñones y el crujiente de amaranto, el tipo de hoja que se utilizó para envolver el tamal fue el *totomoxtle*.



Figura 13. Tamal salado de queso y rajas con salsa de tomatillo y crema de champiñones con crujiente de amaranto

5. Conclusiones

El presente trabajo da una visión general del potencial que tiene la gastronomía tradicional a través de los nuevos talentos. En localidades de la huasteca como Chalahuiyapa, cabe destacar que en este proyecto se logró un resultado favorable adaptando ingredientes de la localidad con diferentes métodos y técnicas que se emplearon en el procedimiento de la elaboración de los diferentes tamales, el seguir creando más variedades de tamales con diferentes tipos de ingredientes lleva a un camino más innovador en la cocina gastronómica tradicional.

El tamal forma parte de la cultura mexicana, sin embargo, las personas solo se basan en el consumo y venta de estas mismas, su falta de interés de la sociedad en innovar es algo que para ellos no existe en la gastronomía tradicional, es por ello que mediante este presente proyecto logro hacer crecer el conocimiento de las personas a la palabra innovar en platillos tradicionales gastronómicos.

En este proyecto se cumplieron los objetivos planteados, el principal objetivo fue innovar los diferentes tipos de tamales con ingredientes endémicos de la huasteca hidalguesa, fue interesante realizar este proyecto, porque se realizaron muchas pruebas con frutas, verduras, hojas comestibles entre otras, típicos de la localidad y gracias a esas pruebas se crearon nuevas recetas con sabores inusuales y presentaciones poco vistas en la elaboración de tamales, cabe mencionar que se logró rescatar recetas tradicionales adaptándolos a un tiempo diferente, conservando los ingredientes típicos en la preparación de la masa de este alimento, además se obtuvieron nuevos aprendizajes con la innovación de los posibles complementos de cada sub género de tamal que existen.

Referencias

- **Martínez K.** (2018). *El tamal de manjar pintado en san Cristóbal de las Casas, Chiapas*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- **Miranda A.** (2011). *Un tamal para el recreo*. CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.

- **Monjaras R.** (2018). *Efecto de la composición del almidón de tres razas de maíz sobre la textura de una masa cocida al vapor.* CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México.
- **Rodríguez F.** (2011). *Al que nace para tamal.*
- **Sánchez M.** (2019). *Efecto de la temperatura y el tiempo de almacenamiento en las características de masas de maíz nixtamalizado cocidas al vapor (tamal)* Universidad Autónoma del Estado de México.
- **Torres Y.** (2014). *Tamales Tolimex.* LTDA.