This page was exported from - Report3
Export date: Tue May 7 18:22:55 2024 / +0000 GMT

Presume Ocoyoacac tradicional elaboración del tamal de ollita

El Estado de México cuenta con una gran variedad de platillos gastronómicos para degustar a los paladares más exigentes, y con motivo del Día de la Candelaria, la Subsecretaría de Turismo invita a conocer parte de la preparación de los tradicionales tamales de ollita del municipio de Ocoyoacac.

El Día de la Candelaria es una oportunidad para degustar un delicioso tamal, mismo que será elaborado o comprado por aquellos que durante la partida de la Rosca de Reyes, en el mes de enero, hayan obtenido un Niño Dios en su rebanada.

En el municipio de Ocoyoacac existe el famoso tamal de ollita u hoyito que, aunque su nombre no tiene un origen claro, su sabor es único.

Algunas personas dicen que es tamal de ollita ya que, en su forma de preparar se utiliza una taza u ollita para poder verter una generosa cantidad de salsa para que a la hora de servirse brote por todos lados del tamal.

En otra versión le llaman tamal de hoyito porque se tiene que hacer una forma muy peculiar con la masa, dejando un hoyo en el centro de ésta para colocar la carne, preferentemente de cerdo, y la generosa cantidad de salsa.

La elaboración de estos tamales es un arte que pocas personas consiguen, es una receta que pasa de generación en generación para preservar la tradición, logrando que este platillo llegue a nuevos paladares.

Nefris Guzmán es una productora de este tamal en la comunidad de Tepexoyuca, Ocoyoacac, con cerca de 20 años haciendo este delicioso platillo, mismo que la ha llevado a participar en diferentes foros gastronómicos y ferias de talla nacional e internacional.

?La base principal de este tamal es el hoyito que se le hace a la masa, no todas las personas tienen esta habilidad, yo aprendí de mi suegra y mi esposo, que lleva muchos años más conociendo el proceso, no ha logrado hacer la forma de la masa como se necesita porque no cualquiera puede lograr que la masa tenga ese hoyito sin que se deforme.

?La gente comenta que es por la temperatura de la mano, según ellas una mano caliente no puede realizar este proceso?, indicó Nefris Guzmán

This page was exported from - Report3
Export date: Tue May 7 18:22:55 2024 / +0000 GMT

Comentó que el siguiente paso es agregar un pequeño pedazo de carne, en esta ocasión de cerdo, ya que mejora y da un sabor único, después con ayuda de un jarro se le vierte salsa en su interior, los hay de diferentes sabores, pero los más tradicionales son los tamales verdes, los cuales son los más solicitados.

Desde la Subsecretaría de Turismo del Estado de México se invita a visitar este municipio y degustar un delicioso tamal de ollita u hoyito este Día de la Candelaria, sin olvidar que deben mantener las medidas sanitarias en todo momento.