



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA

TAMAL DE CHIPILÍN (CHIAPAS)

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

04 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

TAMAL DE CHIPILÍN (CHIAPAS)

El tamal de chipilín es uno de los más reconocidos del estado de Chiapas. Es uno de los más deliciosos, por el sabor de que la hoja le da la masa y a la carne cuando se elabora.

En los festejos del Día de la Candelaria, en los hogares chiapanecos no puede faltar el tradicional tamal de chipilín, comida típica que realza la gastronomía del estado de Chiapas.

El tamal de chipilín es uno de los que más se vende y elabora, el día de la Candelaria, después le sigue el tamal de bola.

El chipilín es una hoja silvestre que crece en las zonas tropicales del estado. El sabor sale cuando se elabora el tamal, puesto que se hace con delicadeza para que este envuelva a todos los ingredientes con los que se elaboran.

Comúnmente el tamal de chipilín se rellena de pollo o queso.

La elaboración de los tamales lleva un proceso minucioso; las hojas de chipilín se mezclan con la masa de nixtamal, se les coloca carne de pollo o rellenos de queso se le puede agregar una salsa de tomate para hacerlo más delicioso y son envueltos con hojas de plátano o de elote seco (jolocho).

Los tamales de chipilín se degustan con café, chocolate, atole agrio o arroz con leche; el tamal de chipilín es el pago de quienes sacaron muñequito en las roscas del Día de Reyes.

