



Nombre de alumno: María Daniela Gordillo Pinto

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre del trabajo: Receta típica

Materia: alimentación y cultura

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 1° cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 4 de diciembre de 2022.

La receta secreta de Margaritas

EL TZEJEB

En mi municipio llamado Las Margaritas, en el estado de Chiapas, podemos encontrar tzejeb, que son tortillas gruesas de elote dulce, una mera tradición del pueblo tojolabal.

INGREDIENTES

Elotes frescos



Rajas de canela



Azúcar



Bicarbonato



INSTRUCCIONES



Para elaborar el tzejeb primero necesitamos ir a la milpa y cortar elotes, lo siguiente es desgranar y moler el elote en un molino manual para tener una masa, de igual manera, se necesita moler canela para agregar más sabor, también se le agrega azúcar a nuestro gusto, unas pizcas de bicarbonato y la cantidad de agua dependerá de la consistencia de la masa, sabremos que la masa

está lista cuando no se nos pegue y podamos formar las tortillas con nuestras manos.

A la par que se prepara la masa, se necesita poner leña en el fogón y poner cal con agua al comal para que las tortillas no se peguen.

Cuando el comal está bien caliente comenzamos a formar las tortillas con nuestras manos, procurando que siempre queden bien redondas, las dejamos sobre el comal hasta que se doren un poco, les damos la vuelta, dejamos que se doren del otro lado y las sacamos. Normalmente se guardan en una servilleta de tela para que conserven su temperatura.

Cuando están listos se acompañan con un buen vaso de café de olla o con lo que nuestro antojo prefiera, personalmente me gusta dorarlas más hasta que queden crujientes y agregarles lechera y mermelada.

