



Nombre del Alumno: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Nombre del Profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre del Trabajo: Receta

Materia: Alimentación y Cultura

Grado: Primero

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas (22 de nov. De 2022)

Receta Zacahuil

El nombre de este preparado en lengua náhuatl, significa: “zacate o con sabor a zacate”, y quizá se deba a las hojas con que antiguamente se cubría este guiso antes de hornearse.



El zacahuil es un tamal que puede llegar a medir hasta 5 metros en algunos lugares y se cocina en un horno de leña o texcal. Es muy popular en la región huasteca, que está formada por los estados de San Luis Potosí, Hidalgo, Tamaulipas, Veracruz, e incluso el estado de Querétaro, donde se vende comúnmente los fines de semana en los mercados locales o se prepara para bodas y otros acontecimientos especiales. (La masa tiene una textura menos fina que la que se usa para tamales comunes).



Ingredientes

- Carne de cerdo
- Carne de pollo
- Carne de guajolote
- Chile chino
- Maza de maíz martajada
- Manteca de cerdo
- Caldo de pollo o agua
- Chile cascabel
- Especias
- Chile ancho
- Chile guajillo
- Chile pasilla
- Cebolla asada
- Cabezas de ajo asadas
- Polvo de hornear
- Canasto
- Hojas grandes de plátano asadas y mojadas
- Pencas de maguey
- 2 Cuerdas largas (6 metros aproximadamente) para amarrar
- Sal



Preparación

Los chiles se desvenan y remojan en agua caliente. El ajo y la cebolla se muelen con los chiles, se fríen en 5 cucharadas de manteca y 1 cucharadita de sal, se les agregan 2 tazas de agua y se dejan hervir por 5 minutos.

A la masa se le revuelve el polvo de hornear, caldo de guajolote o pollo, manteca, 2 cucharadas de sal y el agua donde se remojaron los chiles. Se bate bien, debiendo quedar la masa suave, y se deja reposar 2 horas.

La canasta se forra por dentro con hojas de plátano, se humedecen bien debiendo dejar parte fuera para poder envolver el zacahuil.

En el fondo y los lados de la canasta se pone una capa de masa de 2 cm. de grueso, encima se le pone la salsa de los chiles ya preparada; después una capa de carne delgada de puerco cruda y espolvoreada de sal; luego salsa y más masa, la carne de guajolote bien repartida y bañada con salsa y pollo y así sucesivamente, alternando carne, salsa y masa, se tapa con las hojas. Con las hojas restantes se envuelve la canasta y se amarra bien con la cuerda. Se cuece en horno de leña o texcal muy caliente poniendo pencas de maguey encima de la lumbre y sobre estas la canasta cubriéndola con más pencas y tapando el hoyo con tierra y lumbre encima. Se puede poner al horno en la noche y se deja cocer durante toda la noche, para el día siguiente.

Ya preparado el tamal se puede acompañar con chiles en vinagre preparados caseramente.



Zacahuil, origen e historia

Castigo ancestral al platillo emblemático de la cocina Huasteca

La cocina y la justicia se conjugan en este tamal gigante que data de la época prehispánica en la que se castigaba a quienes violaban a las mujeres y que con el tiempo se degusta en eventos como bautizos o velorios u otras festividades.

El abuso sexual contra las mujeres fue castigado en tiempos prehispánicos comiéndose al violador; así nació el zacahuil, platillo emblemático de la cultura huasteca que ha cruzado fronteras conquistando paladares. Orgullo de la gastronomía mexicana, el también llamado tamal gigante encierra una historia que pocos conocen, la justicia tomada por la propia mano de las víctimas.



Zacahuil desde casa

Prepara la masa mezclando 5 tazas de harina de maíz para tamales con 5 tazas de caldo de pollo o agua.

Si no encuentras o si no deseas usar manteca de cerdo la puedes substituir por aceite vegetal.

También puedes agregar pollo cortado en trozos, cerdo o guajolote si así lo deseas.

Pon a asar la cebolla y desvena los chiles colocándolos en un recipiente con agua tibia; déjalos en remojo por 30 minutos o hasta que se ablanden. Si prefieres asar los chiles antes de echarlos en agua tibia, hazlo en un comal sin engrasar.

Escurre los chiles y reserva el agua. Echa los chiles, la cebolla, los dientes de ajo asados y una parte del agua del remojo en la licuadora; y procesa hasta obtener un puré suave. Pasa la salsa por un colador fino si es necesario para obtener una consistencia uniforme.

Mientras tanto, mezcla la masa de maíz con la manteca de cerdo, el caldo de pollo, el polvo de hornear y ½ taza de la salsa de los chiles y bate con las manos hasta que se asemeje a una pasta espesa.

Limpia las hojas de plátano con una toalla de papel húmeda y pásalas lentamente sobre la hornilla de la estufa de gas o eléctrica a temperatura media. (Las hojas se pondrán brillantes y más flexibles).

Con las hojas cubre un refractario de 9" x 13" (u otro plato rectangular para horno) dejando que parte de las hojas cuelguen como solapas para cubrir el zacahuil. Extiende en el refractario la mitad de la masa preparada y después coloca los trozos de carne de cerdo, pollo o guajolote sin cocinar; cubre con la salsa de chiles secos y añade el resto de la masa extendiendo uniformemente, y dobla las hojas como si estuvieras envolviendo un paquete.

Ahora coloca el refractario dentro de la bolsa para hornear y ciérrala. Mételo en el horno precalentado a 350oF (180° C) durante aprox. 2 horas y media. (Las hojas despedirán un ligero aroma a ahumado mientras se hornean). Después de ese tiempo, abre la bolsa y verifica que la carne esté cocida. La corteza de la masa deberá tener una capa crujiente por afuera pero el interior estará un poco más blando y suave.

Si el zacahuil necesita más cocción, cúbrelo y mételo de nuevo al horno por unos minutos más. (Recuerda que los hornos varían, así que trata de estar al pendiente de la cocción). Cuando esté listo, retira la bolsa y déjalo reposar durante 15 o 20 minutos; esto permitirá que la masa se ponga un poquito más firme. El zacahuil se sirve en platos cubiertos con un pedazo de hoja de plátano fresca. Algunas personas lo comen con cuchara y otras también le agregan chiles jalapeños y zanahorias en escabeche o vinagre preparado caseramente.

¡Buen provecho!



Bibliografía

<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSuXy4qXt8mKhwT2n7kzycKSN8A2Ttu1ilHJA&usqp=CAU> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

https://www.google.com.mx/search?q=zacahuil&client=safari&channel=iphone_bm&prmd=imvn&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwn1b_XiMP7AhUrDEQIHxZTDDMQ_AUoAXoECAIQAAQ&biw=414&bih=713&dp_r=2#imgsrc=pagi7w0VyUVCfM&imgdii=L_YRa3SFgiNaM recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

<https://images.app.goo.gl/PzQ2Jn7HE8Bvk8fy9> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

<https://images.app.goo.gl/w4uiNLSYcyz2Wlpo8> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

<https://images.app.goo.gl/2prybGwqUWUKYLDeA> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

<https://images.app.goo.gl/QBb2mDDP9bs2uxc27> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

<https://images.app.goo.gl/fcZBUTDRnFj8gtSR7> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

<https://images.app.goo.gl/qHN42BFHpWPUjEsz8> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022

<https://images.app.goo.gl/G8SsXodMqZ58odyw8> recuperado el día martes 22 de noviembre de 2022