

COMIDA Y CULTURA

BY SEENA CHRITI

Toda la Enchilada



Estamos viviendo una época bastante intensa e interesante en este país. La población proveniente de Latinoamérica representa un número importante de la población de este país y la cultura está siendo compartida de manera consiente e inconsciente entre las personas.

Se viven momentos difíciles de problemas de status migratorios que ponen en riesgo a muchas familias de ser separadas y con los planes políticos de realizar un muro veremos que tanto podrán frenar no solo la inmigración pero también la mezcla y la interacción de las culturas.

Como nunca antes se vive un ambiente de tensión entre los pueblos, se han escuchado amenazas a diferentes grupos minoritarios en este país causando mucho malestar e incomodidad.

Con este artículo quisiera reflexionar como a través de la comida los pueblos se unen de manera natural. Hay un platillo que está absolutamente adaptado y adoptado por la cultura de Estados Unidos, estoy hablando de la Enchilada.

La palabra enchilada es tan comúnmente utilizada que hasta existe una expresión que dice:

“The Whole enchilada!” que significa la cosa completa.

Y aunque construyan un muro muy grande e intenten para la inmigración de latinos a este país, ya hay muchos millones de mexicanos y latinos de otros países, de primera, segunda y muchas generaciones que han brindado y enriquecido la cultura culinaria de este país. La

enchilada es uno de esos platillos que vino para quedarse y además tomaron una forma diferente de la de su lugar de origen.

Las enchiladas aunque son un platillo tan común y de cierta forma uniforme, porque la gente las conoce aquí como tortillas de maíz fritas rellenas de carne, pollo o queso, cubiertas con salsa verde o roja. Pero cuando nos adentramos a México el lugar de origen de las enchiladas encontramos que hay un sinfín de variedades dependiendo la región.

La práctica de envolver alimentos dentro de tortillas existe desde el tiempo de los mayas. La gente que vivía en el Valle de México en la sección de los lagos comía tortillas envolviendo pequeños pescados. El nombre Nahuatl original de tortilla era Tlaxcalli, son los españoles los que le dieron el nombre de tortilla. La palabra Nahuatl para enchilada es Chillapitzalli que está formada de la palabra “chilli” (chile) y la palabra Nuahuatl para Flauta “Tlapitzalli.” La palabra enchilar significa echarle chile a algo, así como se le echa salsa de tomates y chile encima a las tortillas.

Existen muchas variedades de enchiladas, que se nombran según la región de donde se preparan como por ejemplo las enchiladas potosinas, de San Luis Potosí con una masa coloreada de chile, Las placeras que son Michoacán rellenas de verduras con pollo. Las enmoladas, son enchiladas cubiertas con Mole, las enfrijoladas con cubiertas con salsa de frijol, etc.

A continuación les voy a dar la receta de las enchiladas poblanas que están bañados en salsa de chile poblano y rellenas de pollo con queso Oaxaca arriba.

- 6 chiles poblanos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de crema ácida
- 4 cdas de mantequilla
- 25 tortillas
- 1 cda de consomé de pollo en polvo
- Queso Oaxaca o fresco
- Aceite para freír
- Pechuga de pollo cocida y desmenuzada.

Procedimiento

- Lavar los chiles poblanos, asarlos y quitarles la piel y las semillas.
- Licuarlos junto con la crema, la leche, el consomé y poquita agua si está muy espesa para hacer la salsa.
- Poner en una cazuela la mantequilla a derretir, agregar la mezcla anterior. Hervir por 2 minutos y apagar el fuego.
- Agregar aceite a un sartén y freír las tortillas.
- Cuando estén medio doradas, las pasamos por la salsa de poblano y se rellena con el pollo desmenuzado.
- Una vez listas se les pone la salsa restante y se les pone queso encima y si quieren se pueden freír rajadas de poblano y poner encima de las enchiladas también. ♦