

# Una Comida Viajera

**E**n una reciente visita a Mexico, realizamos un viaje en familia al estado de Hidalgo, visitamos algunos pueblos que son llamados Pueblos Mágicos, entre ellos se encuentra uno llamado Real Del Monte o a veces le llaman Mineral del Monte. La característica más importante de este pueblo es que fue un centro minero desde la época colonial y lo siguió siendo durante 500 años.

Real del Monte tiene una arquitectura muy peculiar con construcciones de techos rojos en dos aguas (angulados) y unas chimeneas muy elevadas, esa arquitectura se le atribuye a la influencia que tuvieron de una población de mineros que fueron traídos de Inglaterra de la región de Cornwall un pueblo clásicamente dedicado a la minería.

Los ingleses, llamados Cornish en Real del Monte, estuvieron un tiempo pequeño en ese lugar aproximadamente 50 años en el siglo XIX. Permanecieron muy poco tiempo en esa región de México y fueron traídos para trabajar y ayudar en las minas como una relación comercial y para traer inversionistas extranjeros. Los ingleses "Cornish" trajeron consigo, la Iglesia Metodista, el muy adorado Fútbol (soccer), las construcciones que ahí se encuentran y los muy famosos Cornish Pasty, que en Real del Monte se llaman Pastes.

Me resulta increíble pensar que en una tan pequeña estadía pudiera un grupo de mineros traer cosas tan importantes para un país. Pudimos ver el lugar donde se jugó el primer partido de Soccer en México, y tienen un museo del fútbol ahí. El soccer es el deporte más jugado en México, y lo juegan en cualquier lugar, y en cualquier estrato social o económico.

En cada esquina de Real de Monte hay un letrero que dice: se venden pastes lo vi tan seguido que comencé a indagar y a preguntarme: ¿A caso aquí venden pastes, los mismos que los Pasties ingleses? Y cuando fuimos a visitar una de las más importantes minas del lugar, nos explicaron que los ingleses habían traído consigo este platillo

tan típico de Cornwall Inglaterra.

Los Pasties/ pastes son un alimento muy alto en calorías, fácil de transportar que se mantienen calientes por mucho tiempo y que los mineros podían cargar y comer fácilmente. Sus manos estaban llenas de arsénico por su trabajo en las minas y los Pasties tenían un borde que era utilizado como agarradera desechable que después no se comían. Su relleno original era de carne, papa y cebolla o nabo, los cuales se cocinan dentro de la masa de harina de trigo. El relleno de los Pasties también puede ser dulce de frutas. En México los pastes tomaron una dimensión diferente y extraordinaria y se han relleno con unas muy creativas combinaciones como de pollo con Mole, de tinga de pollo (cebolla, pollo y chile chipotle), de rajas de chile poblano con papas, etc.

Lo que resulta tan sorprendente y confirma la teoría de que cuando uno deja su país de origen, lo que siempre lleva consigo es la comida de su hogar, la que le da confort y que llena su espíritu. Los ingleses trajeron la comida de sus casas, que llevaban a las minas, su lugar trabajo. Al irse, ya que su estadía fue muy breve, nos dejaron los famosos y deseados pastes, que predominan increíblemente en la escena culinaria de esa pequeña región. Realizan festivales anuales en honor al Paste y son realmente una delicia.♦



## Paste relleno de rajas de chile poblano con papas.

Para la masa  
1 libra de harina  
5 Oz. De mantequilla  
1 taza de cerveza  
1 huevo  
1 cucharada de sal  
1 taza de leche

Para el relleno  
10 chiles poblanos cortados en rajas  
2 cebollas medianas en rodajas  
4 papas grandes cocidas cortadas en cubitos.  
1 taza de crema  
Sal y pimienta

### Para el Relleno

Freír las cebollas en aceite hasta que estén tiernas, agregar las rajas de chile poblano y freír hasta que suavicen. Agregar las papas y la crema, continuar friendo por unos minutos. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

### Para la Masa

Cernir la harina con la sal, en una batidora eléctrica o a mano se une la harina con la mantequilla, la cerveza y el huevo, hasta que forme una masa suave.

Poner harina en la superficie y extender con un rodillo, cortar la pasta en ruedas, en el centro se coloca el relleno y se dobla como una empanada. Se forma una trenza con la misma masa y se pone en la orilla.

Se deja reposar en bandejas cubiertas con aceite o mantequilla durante 2 horas. Después se rocían con leche y se hornean a 180 grados por 20 minutos o hasta que estén doradas.

