

La Comida Mexicana

Autor: El Conta

Categoría: Reflexiones

Publicado el: 29/01/2019

Al estar platicando con unas personas que saben de cocina llegamos a una conclusión que me hizo ruido, mucha de la comida mexicana esta echa con lo que sobra de la matanza de los animales, como que los españoles cuando nos tenían conquistados al matar un animal ellos se llevaban lo mejor del animal y el resto se los daban a los piones, por eso que mucha de nuestras recetas mexicanas están hechas con lo que sobraba de la matanza de los animales, bueno es una suposición pero tiene lógica.

Empezamos a enumerar recetas para poder soportar nuestra conclusión, el más común creo yo es el chicharrón duritos que sale del cuero del cerdo, que en algunos países lo tiran porque no le encuentran uso. Se provecha cada una de las partes del animal aunque tengan mal aspecto o diferente consistencia, pero que sabias las cocineras de antaño que supieron poner los ingredientes adecuados para que el resultado fuera delicioso.

El menudo que está hecho con la pancita de la res, para prepararlo se lava muy bien la panza de la res y se corta en pedazos pequeños por eso cuando lo estamos comiendo se ven las pelusitas que tiene la res adentro del estómago. A la hora de comerlo debes acompañarlo con pan para chopearlo y sacarle el mejor sabor.

Patitas de cerdo en su aspecto no son muy agradables a la vista pero el sabor que algunos buenos cocineros le dan es otra cosa, es una carne muy suave y con un buen sabor para comer como platillo fuerte, ahora con las ollas de cocción lenta como las cooker sale suave y con aroma delicioso.

Caldo de cola es un platillo que tiene trozos de carne normalmente de 3 cms, muy buscado en la ciudad de Guadalajara, en donde bien cocinado proporciona mucha energía y un placer consumirlo por su rico sabor, es un consomé que contiene varios condimentos muy mexicanos. Puede considerarse como platillo ligero como un pescado a la planta o verduras a la plancha.

Tacos de Tripitas no muchas personas se atreven a probarlos pero cuando lo hacen y acompañados con una buena salsa taquera, con cilantro y cebolla picada son una delicia en el

paladar. Para hacerlos se tienen que limpiar muy bien las tripas por dentro y por fuera no escatimar en este paso. En la ciudad de Torreón son muy famosos porque saben prepararlos muy bien y muy crujiente.

Machitos de cabrito son un platillo muy solicitado en Monterrey en los restaurantes más prestigiados. Es con las tripas de los cabritos, se hace un rollo y se pone al asador, tiene grasita muy rica y muy buen gusto, muy recomendables. Igual se pide como un platillo de entrada en los restaurant de cabrito.

Sesos de res o de cabrito o cordero, son muy comunes en las taquerías pedir tacos de sesos, algunas veces los pasan por un lamprean o freírlos solamente, se cosen en agua primero. Este platillo puede resultar delicioso para algunos y para otros repugnante. En la casa de mi hermano sus hijos se pelean por comerse la cabeza del cabrito con ojos, sesos y todo, son personas normales. jajajajajaja

Hígados encebollados es un tipo de carne con una textura diferente y su sabor es muy singular, cuando está bien preparado es una comida muy buena y cuando no está bien preparado tiene un sabor medio amargo. Es un platillo que tiene muchas propiedades nutricionales muy buenas, lo comen mucho los fisicoculturistas.

Morongas está hecha con la sangre del animal se cocina con sal, pimienta, chile ancho y cilantro, quedando una guisado que se puede comer con tacos o pan. En súper ya la venden media cocida para no batallar con el aspecto. Es de color café oscuro.

Tuétanos es la parte del centro de los huesos, algunos los preparan en el caldo y otros los cortan transversales para ponerlos en el asador, la grasita que sale es la que la gente se come con tacos o mezclada con salsa para que agarre buen sabor.

Criadillas son los testículos de los toros y se cocinan según investigue primero en agua y luego se puede guisar con diferentes condimentos, es muy penoso preguntar a los meseros de los restaurantes de que están hechas las criadillas porque los metes en un problema para poder explicar. Jajajajaja supe que a una amiga le paso!

Lengua de Res es otro platillo muy rico que muchas veces si no sabe la persona que está comiendo lo considera muy buen platillo pero si sabe que es y de donde se saca mejor lo evitan por no ser muy agradable a la vista y creo que están besando a la vaca. La barbacoa de lengua y labio son muy rico platillo dominical en muchos lugares se vende barbacoa los domingos.

Mollejas es la parte de la glándula de los bovinos que está cerca de la garganta, que se cocina como un asado y también hay las mollejas de las aves que son del mismo lugar del animal, es

importante mencionar que se está aprovechando todas las partes de los animales. Puede además agregarse el corazón del animal en este mismo platillo.

Las patas de los pollos, en la actualidad habremos muchas personas que no hemos probado las patas, pies o garras de gallo o gallina, se puede consumir en caldos, como botana, rostizadas o en sopas. En China es más común comer este platillo, dicen que tiene muchos beneficios nutricionales, pero la verdad al ver la uñas de las patas a mí me da no sé qué comer eso.

Se me está haciendo muy difícil escribir esto ya que no se ni prepararme un huevo revuelto, siempre mi mamá me consintió mucho y ella me hacía de comer todo, luego mi ex también me cocino todo lo que yo quería, entonces nunca aprendí a cocinar nada. En una ocasión me pare enfrente de la estufa y dije que raro se ven desde aquí las cosas, porque nunca me había parado hay. No era machismo fue solamente falta de interés de mi parte para cocinar. Ojala nuestra conclusión la apoyen!

Publicado bajo licencia [Creative Commons BY-NC-ND](#)

Enlace original del relato: [ir al relato](#)

Otros relatos del mismo autor: [El Conta](#)

Más relatos de la categoría: [Reflexiones](#)

Muchos más relatos en: [cortorelatos.com](#)