



Huidas

por México

De punta a punta en
Morelos

¡Camina por tu vida!

Santa Huida:
La Ruta de los Conventos

 www.mishuidaspormexico.com

www.huidas.com.mx

EL ITACATE



Así comemos y qué !



Les quiero confesar que al planear esta sección pensamos en el itacate porque todos sabemos qué es y siempre que sales de viaje te llevas tu itacate...lo típico del lugar donde vas. Bien pues al visitar Morelos descubrimos que significa Itacate y comprobamos que le dimos un excelente nombre a esta, que es una de las secciones favoritas de todo Huidas.

Si en todo viaje se aprende algo... además de comer está es la segunda parte más chida

del viaje: APRENDER ALGO NUEVO CADA VEZ. **Itacate** proviene de la voz náhuatl que significa dentro, barriga, provisión de comida... y vaya que sí nosotras le entramos a las tres... ¡Si señor, con gusto y singular alegría!

Y ahora sí que nos recorrimos todo el Estado de norte a sur y con sus baches y anécdotas le dimos vuelo a la boca en este viaje. Comer en Morelos significa viajar en las tradiciones, la historia, los olores y sabores de nuestros orígenes perfectamente combinados... y eso,



señores, aquí y en China es el arte de la gastronomía.

Para empezar ¿quién se puede resistir en Ocuilco, por ejemplo de sus deliciosos licores de frutas, Pan de panela y pulque o el delicioso chocolate de metate, los dulces tradicionales en horno, miel? Mmmm, yomi, yomi (diría un tragón que conocemos por ahí).

Qué tal unos deliciosos taquitos de cecina con su cremita, queso y salsita... acompañado de unos delicioso nopalitos, claro está en Yecapixtla.

En Tepalcingo no pudimos dejar de probar el Mole rojo, el chile atole, los cumiles y los halaches.

En Cuerna unas deliciosas tostadas de tuétano con limón y sal.

También pasamos al Tepoz (de cariñito) y aquí deleitamos el paladar con los famosos itacates, que en Morelos tienen forma y sabor definidos perfectamente: es un triángulo perfecto que va preparado con la masa con queso, manteca y sal y se preparan con crema y queso para comerse y con algún guisado de las quesadillas. Cuando bajas... ponle energía con el itacate.

En este pueblito también podrás degustar las deliciosas tortitas de flores de colorín en caldillo y, claro como no las famosas quesadillas de chapulines... que ya cuando te las comes ni te acuerdas que son de un bichito... Y cuando el sol pega duro las famosísimas Tepoznieves... para mi paladar las mejores son las de maracuyá... además de efecto afrodisiaco, dicen.

Ahaha y **cómo olvidarte**, dice la canción; el pipián verde con carne o las famosas orejitas en pipián que son setas guisadas en pipián verde, la barbacoa de chivo al sur del estado en lugares como Puente de Ixtla, Jojutla y



Amacuzac, y de borrego al norte en lugares como Huitzilac y Tepoztlán, el bagre en mixiotes, los tamales típicos picantes y dulces, así también como el tamal de mojarra típico de Coatetelco, el clemole rojo de pollo o espinazo de puerco así como el clemole verde de res o de bagre, los frijoles chinos y el puerco en salsa con ciruela criolla típicos de Jojutla, el conejo y pollo en Chileajo, guaxmole, preparado con salsa de jitomate, los juages; los tlacoyos de frijol molido crudo y hervido; gorditas de manteca, chalupas, tlaxcales con elote recio, el mole rojo de guajolote... no si por comida aquí en Huidas no paramos hee.

Pero existen otros platillos también que aquí son preparados con singular maestría como el pulpo, calamar, gambas y langosta que se preparan macerados con limón, a la plancha, rebozados o en salsa.

En cuanto a las bebidas de cuidadito, cuidadito cui-daaa-di-to el aguardiente de Zacualpan, el pulque, el tepache o el mezcaltl, todas, todas son probete y no hartete... 🧢

Buen provecho y nos comemos la próxima Huida