

Huaraches de Toluca con más de 100 años de tradición



Toluca.

Luego de que los típicos huaraches de Toluca se vieran señalados por distintas personas por ser vendidos durante la inauguración del Aeropuerto Internacional Felipe Ángeles, en Zumpango, las tostadas de más de 100 años de tradición ganaron terreno entre los visitantes de la capital, que en los últimos días han sido más vendidos.

Lizbeth Santa María, originaria del Barrio de la Teresona, se ha dedicado a la fabricación y venta de este huarache, la típica tostada hecha de maíz molido, frijoles, cilantro, queso y una salsa, por lo regular picosa, que para decenas de familias de esta región ha sido sustento.

En su mayoría, las mujeres se dedicaron a este oficio, pero también hay hombres que producen la tostada. Actualmente muchos de estos vendedores de tostadas, tratan de mantenerse pese a que el COVID-19, las retiró de las calles y mercados por casi 11 meses.

¿Hemos podido volver a salir y con esto del Aeropuerto no dio como promoción, es un huarache, mucha gente lo conoce como tlayuda, allá en la CDMX la conocen con el guisado, pero la clásica es esta doradita, huarache, dijo.