

¡Llegaron! Las Tortillas tricolor a la capital mexiquense



Toluca.

Este 13 de septiembre, la tortilla tricolor de la colonia Morelos cumple 22 años, una tortilla que surgió como un regalo, pero que actualmente a ganado popularidad no sólo en el Estado de México, sino también en varios países del mundo y después de dos años de que la pandemia bajó su producción, la familia Estrada Vilchis ya comenzaron a preparar varios pedidos.

María Dolores Vilchis y Joaquín Estrada, abrieron su pequeño local hace 27 años, en la calle de Felipe Villanueva # 51, desde entonces trabajan una gran variedad de tortillas, que además de creativas son altamente nutritivas.

Durante el año, cuentan con más de 200 combinaciones, usando cítricos, frutas, verduras, granos y algunas hierbas; sin embargo, tan solo dos días del mes de septiembre hacen una gran cantidad de tortillas tricolor, símbolo de nuestra bandera.

La masa, que es de maíz natural, es mezclada para el color verde con perejil, chile o nopal, mientras que para el color blanco se coloca cebolla, avena, amaranto, entre otras y para el rojo se prepara principalmente con remolacha, fresa, jamaica u otra clase de frutos rojos.

¿Es un emblema de nuestro país, verde, blanco y rojo. Se hace un procedimiento especial para que los cereales, las frutas y verduras se puedan amalgamar con la masa y tomen el color? señaló María Dolores.

Este tipo de tortilla, es única en su tipo, ya que en su figura redonda porta los tres colores de la bandera, el olor y sabor, no se comparan con una tortilla tradicional, ya que el fuego del comal hace que los ingredientes den un sabor poco común, pero muy agradable.

¿No son saborizantes, ni colorantes. Como base de nuestras tortillas usamos el maíz nixtamalizado, y aunque no tenemos un gran local, tenemos nuestros reconocimientos y nos conocen en muchas partes del mundo? explico María Dolores.

El resto del año, esta pareja realiza distintos tipos de tortilla, cada una con un toque distinto, entre las preferidas de los toluqueños se encuentran, la cebolla con hierbas de finas, de perejil con piña y amaranto con mandarina, mientras que existen algunas que ya fueron bautizadas como ¿Llonuri? que lleva 8 distintos cítricos y ¿la Espirulina Azteca? que cuenta con 30 ingredientes, entre salvado, centeno, avena, cebada.

?También tenemos de arcoíris, arcoíris de frutas, verduras y cereales, tenemos combinaciones esto depende de la temporada del año? señalo Dolores.

Ambos productores, informaron que han realizado gestiones tanto municipales como estatales para que esta tortilla forme parte de la gastronomía toluqueña y se dé a conocer al mundo como parte del trabajo elaborado por los mexiquenses.

?Nos han reconocido, pero por concursos de gastronomía, en una ocasión representamos a México pero no pudimos obtener créditos en la premiación porque nuestro negocio es muy pequeño? finalizó.

