

Tres postres para conocer los sabores Neoloneses



La temporada decembrina se acerca y con ello la época para consentir el estómago y nada mejor que un postre dulce con origen de la cocina tradicional neolonesa. La comida del norte siempre se ha reconocido por sus fabulosas carnes asadas, pero dentro de su cocina popular con raíces indígenas, cuentan con una variedad que te puede sorprender y te puede acercar a los sabores mágicos de esta cultura norteña.

Son muchos los platillos que ese destino ofrece, pero aquí van algunos de los favoritos para consentir a la familia o los invitados en las próximas fiestas:

Hojarasca estilo Nuevo León

Se trata de los clásicos polvorones o galletas que se deshacen en la boca, para prepararlos se requiere $\frac{1}{2}$ Kg (Kilogramo), $\frac{1}{2}$ Kg de azúcar, una pizca de sal, $\frac{1}{2}$ de manteca de cerdo, 10 g (gramos) de canela en polvo y 20 g de azúcar, 2 tazas de agua y dos rajas de canela.

Para iniciar se pone a hervir el agua y las rajas de canela hasta que quede un concentrado y se deja enfriar. Después en un recipiente se mezcla harina, sal, azúcar y se le agrega la manteca de cerdo hasta obtener una masa similar a arena húmeda. Enseguida se le agregan 2 o 3 cucharadas del concentrado de canela, se incorpora bien todo hasta dejar una masa suave. En una base plana se estira la masa y se corta en figuras, se ponen en una charola y se hornean de 15 a 20 minutos a 150° . Se sacan y se dejan enfriar.

Finalmente se mezcla la canela en polvo y el azúcar al gusto y se espolvorean las galletas.

Buñuelos

Uno de los postres navideños favoritos para los mexicanos son los buñuelos, un platillo crujiente proveniente de España, pero adaptado a los sabores mexicanos. Nuevo León no es la excepción en ser amante de este manjar espolvoreado de azúcar o piloncillo en almíbar o maguey, no obstante, esta entidad crea sus buñuelos con la misma masa que usan para las ricas tortillas de harina tan características del norte.

Para prepararlos se requiere $\frac{1}{2}$ Kg de harina de trigo, $\frac{1}{2}$ Kg de manteca de cerdo, canela y azúcar molida al gusto, una lata de refresco de cola y aceite. En un recipiente se mezcla con cuidado azúcar, harina, manteca y si es de tu gusto media cucharadita de vainilla y poco a poco se va agregando el refresco de cola hasta hacer una masa consistente. A continuación, haz bolitas de masa y aplastarlas hasta dejarlas como tortilla y ponlas a freír en aceite bien caliente. No olvides espolvorear con azúcar y canela al final o añadirle tu almíbar favorito.

Gorditas en acero

La dulce sobremesa estará completa con unas gorditas en acero, una receta que requiere 1 Kg de harina de trigo integral, 2 cucharadas de polvo para hornear, leche evaporada, 250 g de manteca de cerdo o vegetal (según el gusto), 200 g de azúcar. En un recipiente revolver manteca, azúcar y polvo para hornear; y cuando todos los ingredientes estén bien integrados se suma la harina. Al momento se entibia en otro recipiente la leche evaporada y se añádelo a la masa. La masa debe quedar manipulable para hacer bolitas y aplastamos con las manos hasta dejar una gordita ancha que se cocina en un sartén de acero engrasado con un poco de manteca.

Pero si quieres aumentar el sabor de alguna de estas delicias dulces te recomendamos acompañarlo con ponche navideño estilo Monterrey, una bebida exquisita en la que mezclas 5 litros de agua con una mandarina, 7 guayabas, 10 manzanas picadas, caña de azúcar pelada y cortada, tamarindo pelado, 50 gramos de pasas, una raja de canela y 2 piloncillos. Se deja hervir hasta que el ponche tenga el sabor de cada fruto.

Estos son algunos de los platillos que te pueden mostrar un poco de los sabores de Nuevo León pero te aseguramos que cada uno de estos tendrá mejor embocaduras los pruebas con cocineras de su tierra natal.



