

## Las gorditas para día de muerto

Elaboración de gorditas de maíz fresco para ofrenda de día de muertos en la localidad del municipio de Santiago Tezontlale Hidalgo México.

Gorditas for day of the dead

Preparation of fresh corn gorditas for the Day of the Dead offering in the town of Santiago Tezontlale, Hidalgo, México

Jair Emmanuel Onofre Sánchez <sup>a</sup>, Aleyda Gethzemani Godínez Zárate <sup>b</sup>  
Flor Viridiana Vega Serrano <sup>c</sup>

---

### Abstract:

In the town of Santiago Tezontlale, Hidalgo, Mexico, 'gorditas para día muerto' are considered the most important food offered to the deceased faithful. The tradition of making these has been passed down through generations, becoming a culinary custom. These preparations are made with fresh corn flour and butter, giving them a characteristic softness, and they are still cooked in a brick oven heated with wood.

### Keywords:

Dietary custom, meal, death

---

### Resumen:

Las gorditas para día de muerto en la localidad de Santiago Tezontlale Hidalgo México, son consideradas la comida más importante que se ofrece a los fieles difuntos, su elaboración se remonta varias generaciones, convirtiéndose en una costumbre alimentaria. Años atrás se cocían en el fogón sobre el comal de barro con piedritas de hormiguero. Esta preparación es con harina de maíz fresco y mantequilla, lo que le da una suavidad característica, hoy en día su cocción es en horno de tabique calentado con leña.

### Palabras Clave:

Costumbre alimentaria, comida, muerte

---

## Introducción

El maíz forma parte de la dieta básica del mexicano, tiene un significado alimentario histórico y cultural. Según el antropólogo Eusebio Dávalos Hurtado, existen por lo menos 700 formas en que se le consume en México 1. Es el caso de los tamales con su gran variedad de rellenos y hojas, además que el uso de manteca permite una consistencia suave y porosa. 2. Lo mismo ocurre con la tortilla la cual es de gran consumo en el centro del país. 3

A diferencia de los productos salados el uso del maíz en preparaciones dulces es muy imitado, solo en tamales como el canario y bebidas como el atole de masa.

Los saberes de los pobladores de la localidad de Santiago Tezontlale, se basan en una relación estrecha con la naturaleza, este conocimiento que ha trascendido de los abuelos a los padres y hoy a los hijos. La figura 1 muestra

---

a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>, Email:

[jair\\_onofre6570@uaeh.edu.mx](mailto:jair_onofre6570@uaeh.edu.mx)

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0007-8596-0746>, Email: [go379886@uaeh.edu.mx](mailto:go379886@uaeh.edu.mx)

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-00024695-2934>, Email: [flor\\_vega@uaeh.edu.mx](mailto:flor_vega@uaeh.edu.mx)

Fecha de recepción: 01/11/2023, Fecha de aceptación: 18/03/2024, Fecha de publicación: 05/06/2024

DOI: <https://doi.org/10.29057/icea.v12i24.12016>



que la elaboración de estas gorditas de muerto reúne a las familias ya que para su cocción a alta temperatura deberán de tener ya formadas las gorditas.

El maíz fresco es el elemento más importante de esta preparación, se le denomina así porque tiene esa característica debido a que fue cosechado justo antes de la tradicional ofrenda de día de muertos. Así pues, la figura 2 muestra las gorditas ya terminadas, siendo las primeras o las más bonitas las que colocarán en los altares.

En cuanto al procedimiento el antecedente más remoto tiene que ver con las gorditas de maíz tierno cocidas en comal con piedritas de hormiguero 4, cabe aclarar que la receta que se elabora pertenece a la Señora Juana Cerón Mera, quien la ha realizado por más de 30 años, ella es habitante de Santiago Tezontlale Hidalgo México desde hace 50 años 5.

### Desarrollo

**1. Nombre de la práctica:** Gorditas para día de muerto.

**2. Objetivo de la práctica:**

Preparar gorditas de muerto por medio de: Procedure for mixing cookie doughs (Procedimiento para mezclar masa de galletas), Cut out (cortado con moldes) y horneado a 190°C por 20 minutos 6, para dar difusión de las recetas de origen local con antecedentes prehispánicos.

**3. Material necesario para la realización de la receta**

Utensilios:

Molde para formar, charola para hornear, rodillo, gancho, bowl, cernidor.

Equipo: bascula, batidora o amasadora y horno

**4. Insumos requeridos para su realización**

La tabla 1 muestra los ingredientes con los que la Señora Juana Cerón realiza las gorditas para día de muerto.

**Tabla 1.** Insumos para realizar gorditas para día de muerto

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Harina de maíz fresco	0.800	kg
Mantequilla	0.200	kg
Manteca	0.100	kg
Azúcar estandar	0.100	kg
Huevo	0.200	kg
Royal	0.005	kg
Esencia de vainilla	0.005	l
Nuez picada	0.050	kg

### 5. Procedimiento:

1. Pesarse correctamente los ingredientes con una báscula.
2. Cernir los polvos. Mezclar el royal con la harina de maíz fresco y reservar.
3. Acremar las grasas y azúcar. Al interior del bowl de una batidora, con gancho batir a velocidad media, mantequilla y manteca con azúcar, hasta que la mezcla esté libre de grumos y completamente incorporada.
4. En el mismo bowl bajar la velocidad e integrar los huevos de manera gradual.
5. Enseguida en el bowl a baja velocidad agregar la esencia de vainilla, después agregar los polvos (harina y royal) y las nueces.
6. Con una miserable bajar la masa del bowl, dividir en 2 porciones y dejar reposar por 30 minutos.
7. Formar sobre una mesa de trabajo, tomar una de las porciones de masa, extender con el rodillo de manera uniforme hasta tener un grosor de 3mm.
8. Cortar con los moldes y colocar sobre la charola previamente engrasada.
9. Precalentar el horno a 210°C y mantener a 190°C. meter las charolas al horno a 190°C, por 20 minutos.
10. Dejar que se enfríe la charola para retirar las gorditas, ya frías se pueden guardar en bolsas de celofán.

### Conclusión

Las gorditas para día de muerto, es una preparación de la localidad de Santiago Tezontlale con antecedente prehispánico de la cocción sobre comal. Su ingrediente principal es la harina de maíz fresco, la cual mezclada con las grasas y cocción a 190°C permite alargar la vida útil de la mantequilla y la manteca. Actualmente en esta localidad existe gran oferta de harina de maíz fresco, obtenida de la cosecha del mismo año, lo que permite su elaboración y colocación en la ofrenda año con año.



**Figura 1.** Elaboración de gorditas de muerto  
Fuente: Juana Cerón Mera



*Figura 2. Gorditas de muerto*  
*Fuente: Juana Cerón Mera*

## Referencias

- [1] Vela E. La cocina del maíz. *Arqueología Mexicana*. 2011;(38):72-77.
- [2] Vela E. El tamal en México. Breve historia. *Arqueología Mexicana*. 2017;(76):8-22.
- [3] Larousse Cocina. Maíz. Disponible en: <https://laroussecocina.mx/palabra/maiz/>. Accedido el año 2023.
- [4] Criterio. Las gorditas dulces que se cuecen sobre piedras en hormiguero. Disponible en: <https://criteriohidalgo.com/noticias/hidalgo/las-gorditas-dulces-que-se-cuecen-sobre-piedras-de-hormiguero>. Accedido en el año 2021.
- [5] Cerón J. Comunicación personal. Gorditas para día de muerto. (Entrevistado por Jair Onofre). Año 2022.
- [6] Labensky S, Van Damme E, Martell ap, Tenbergen K. *On baking*. Pearson Prentice Hall; 2005.