

Aplicación de la deconstrucción como técnica culinaria: cochinita pibil

Application of deconstruction as a culinary technique: cochinita pibil

Blanca Azalia López-Hernández ^a, Michell Dione Hernández-Gress ^b

Elsa Nathalie Barranco Ángeles ^c

Abstract:

The evolution of Gastronomy has given rise to various culinary trends such as molecular cuisine, sensory cooking, and deconstruction. This latest one is due to the reinterpretation of a classic preparation, in which, through different techniques such as sous vide, spherification, powders, dehydration, gels, among others, the ingredients of the original dish are treated and transformed from what is already known into a new sensory experience for the diner, while still preserving the traditional flavour of the dish.

Keywords:

Technique, deconstruction, sensory.

Resumen:

La evolución en la gastronomía ha dado paso a diferentes tendencias culinarias como la cocina molecular, cocina de sensaciones y la deconstrucción, esta última se caracteriza por la reinterpretación de una preparación clásica, en la que, por medio de diferentes técnicas como el sous vide, esferificación, tierras, deshidratados, geles, entre otros, los ingredientes del platillo original son tratados y transformados de lo ya conocido a una nueva experiencia sensorial para el comensal, pero que mantiene el sabor tradicional del plato.

Palabras Clave:

Técnica, deconstrucción, sensorial.

Introducción

La deconstrucción es una técnica culinaria que permite reinterpretar las preparaciones clásicas aplicando diferentes texturas, formas y temperaturas dando como resultado una versión sorprendente para los sentidos del comensal pero que mantiene la esencia del platillo 1.

La importancia de la deconstrucción radica en comprender y reinventar un platillo por medio de diferentes presentaciones para brindar una experiencia sensorial diferente a los comensales; esta técnica permite explorar sabores, texturas y aromas ya conocidos, convirtiéndolos en algo inesperado que regresa a la esencia del sabor original 2.

La cochinita pibil es el platillo representativo de la península de Yucatán que se prepara en esta región

desde la época prehispánica como parte de la celebración del Hanal Pixan o comida de las almas, si bien, su elaboración en un inicio se hizo con proteínas como el venado, faisán o pavo, con la introducción del cerdo durante la colonia, este se convirtió en su ingrediente principal 2, el cual toma su nombre del horno bajo tierra llamado pib en donde se llevaba a cabo su cocción original y que continua siendo un ritual vivo y de celebración entre los pueblos del sur de México 3.

La base de su preparación es carne de cerdo marinada en una mezcla de recado de achiote con naranja agria y especias, que se cocina envuelta en hojas de plátano y enterrada bajo tierra en el pib, es acompañada tradicionalmente de un encurtido a base de chile habanero y cebolla morada llamado xnipec 2.

a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0003-4238-1246>. Email: blanca_lopez@uaeh.edu.mx

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0005-9351-3896>, Email: michell_hernandez@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-5485-6259>, Email: elsa_barranco9313@uaeh.edu.mx

Desarrollo

1. Objetivo de la práctica

Aplicar la técnica de deconstrucción por medio de diferentes texturas, formas y temperaturas para innovar en la presentación de la cochinita pibil.

2. Instrumentos necesarios

Budinera, termómetro, bowls, licuadora de inmersión, manguera para aire comestible, jeringa, colador, charola, tapete de silicon, cuchara de montaje.

3. Insumos requeridos para su realización

Tabla 1. Insumos requeridos

INGREDIENTES	CANTIDAD
Carne en sous vide	
Pierna de cerdo	0.250 kg
Vinagre blanco	0.025 l
Jugo de naranja agria	0.125 l
Comino	0.002 kg
Pimienta negra	0.001 kg
Sal	0.003 gr
Bolsa de vacío	1 pza
Aire de achiote	
Recado de achiote	0.050 kg
Jugo de naranja dulce	0.125 l
Albúmina	0.015 kg
Goma xantana	0.005 kg
Esfera de x'nipec	
Cebolla morada	0.100 kg
Chile habanero	0.010 kg
Jugo de limón	0.015 l
Agua	0.250 l
Sal	0.001 k
Orégano	0.001 k
Alginato	0.005 kg
Cloruro de calcio	0.008 kg
Agua	0.500 l
Crocante de hoja de plátano	
Hoja de plátano	1 pza
Isomalt	0.150 kg
Tierra de tortilla azul	
Tortilla azul	5 pzas

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar los vegetales.
2. Marinar la carne de cerdo con vinagre blanco, jugo de naranja agria, comino, sal y pimienta negra. Colocar dentro de una bolsa al vacío y cocinar en sous vide a 70 °C.

3. Para el aire, licuar el recado de achiote, el jugo de naranja dulce, la albúmina y la goma xantana. Posteriormente, introducir aire con una manguera para aires comestibles hasta que se forme la espuma. Reservar.

4. Para las esferas de x'nipec, licuar cebolla morada, chile habanero, jugo de limón, agua y sal. Agregar alginato, volver a licuar y reservar. Aparte, disolver el cloruro de calcio en agua. Con ayuda de una jeringa, introducir pequeñas porciones de la mezcla de habanero en la solución de cloruro hasta que se formen las esferas. Enjuagarlas con agua y reservar para el montaje.

5. Para el crocante de hoja de plátano, disolver el isomalt y esparcirlo sobre la hoja hasta cubrirla por completo.

6. Para la tierra, deshidratar la tortilla en el horno a 70 °C hasta que quede dura. Molerla y utilizarla en el montaje del platillo.

Conclusión

La cochinita pibil, es un platillo vivo del mestizaje culinario que se ha preservado en las mesas y que permite llevar un bocado con la mezcla de sabores que llegan a la península de Yucatán pero que al pasar de los años han conservado el uso del pib como técnica ancestral.

Mediante técnicas culinarias como la deconstrucción; se puede dar paso a la innovación en el montaje de este platillo clásico por medio de diferentes texturas, temperaturas y formas; llevando al comensal a una experiencia sensorial en la que puede percibir un platillo de manera diferente. En otras palabras es como contar una historia, con la intención de que se experimente como si fuera nuevo, pero con memorias del pasado.

Referencias

- [1] Barcelona Culinary Hub. Deconstrucción en cocina: qué es, ejemplos y origen [Internet]. 2021 [citado 2025 nov 2]. Disponible en: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstrucion-cocina>
- [2] Guevara F. Deconstrucción gastronómica para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana. Rev Investig Talentes. 2019;6(2):85–98.
- [3] Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). Cochinita pibil: el sabor maya en un taco [Internet]. 2021 [citado 2025 nov 2]. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cochinita-pibil-el-sabor-maya-en-un-taco?state=published>
- [4] Muñoz R. Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. México: Editorial Clío; 2001.