

## Elaboración de un platillo utilizando como base un producto ancestral: El Pulque

### Elaboration of a dish using as a base an ancestral product: Pulque

Erika Vianey Silva Gamero <sup>a</sup> Juan Ramírez Godínez <sup>b</sup>, Jair Emmanuel Onofre Sánchez <sup>c</sup>

---

#### Abstract:

This work seeks to highlight the use of pulque in an everyday product: a pancake. Pulque is a drinky drink that is obtained from the fermentation of mead, which is extracted from the maguey and left to rest in a tinacal for its fermentation.

#### Keywords:

Maguey, Pulque, Drink, Tinacal

---

#### Resumen:

Éste trabajo busca resaltar el uso del pulque en un producto cotidiano: un panqué. El pulque es una bebida embriagante que se obtiene de la fermentación del aguamiel, el cual se extrae del maguey y se deja reposar en un tinacal para su fermentación.

#### Palabras Clave:

Maguey, Pulque, Bebida, Tinacal

---

### Introducción

Del náhuatl octli (bebida embriagante), el pulque se obtiene de la fermentación del aguamiel, el cual el tlachiquero extrae con ayuda de un acocote del maguey pulquero o agave salmiana. Hace varios cientos de años era una bebida que se reservaba a las clases altas de la antigua sociedad azteca, quienes lo usaban en rituales y festejos que realizaban en honor a Mayahuel, la diosa del maguey. En tiempos prehispánicos, solamente podían consumir pulque las personas mayores de los 52 años de edad. A los que iban a ser sacrificados en el templo de Huitzilopochtli se les permitía beberlo hasta embriagarse. Así mismo, era

considerado un remedio medicinal muy eficaz contra los males más variados.<sup>2,3</sup>

El principal reto al que se enfrentan los productores de pulque hoy en día es a contrarrestar la mala imagen que la industria Cervecera dio sobre ellos, ya que hicieron ver al pulque como una bebida nociva para la salud, cuando es todo lo contrario.<sup>5</sup>

La llamada “Bebida de los dioses” es un producto nutritivo que forma parte de la tradición mexicana, tomado con moderación funciona como un complemento alimenticio por su contenido de proteínas y vitaminas C y del complejo B. Además, cuenta con propiedades medicinales, como: protección de la flora intestinal, actúa como diurético, reduce el insomnio y combate la

---

<sup>a</sup> Autor de Correspondencia, Estudiante de la Licenciatura de Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-5121-0639>, Email: [si318939@uaeh.edu.mx](mailto:si318939@uaeh.edu.mx)

<sup>b</sup> Profesor investigador adscrito a la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico - Administrativas, <https://orcid.org/0000-0001-7718-0546>, Email: [juan\\_ramirez@uaeh.edu.mx](mailto:juan_ramirez@uaeh.edu.mx)

<sup>c</sup> Profesor investigador adscrito a la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico - Administrativas, <https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>, Email: [jair\\_onofre6570@uaeh.edu.mx](mailto:jair_onofre6570@uaeh.edu.mx)

Fecha de recepción: 7/09/2021, Fecha de aceptación: 04/10/2021, Fecha de publicación: 05/12/2021



anemia. El pulque es una bebida especial que debemos apreciar por nuestra historia. <sup>4</sup>

### Desarrollo

a) Objetivo general de la práctica:

Realizar una preparación culinaria investigando el proceso de elaboración del pulque, para mostrar su relevancia en la gastronomía mexicana.

b) Instrumentos necesarios:

Batidora, espátula, báscula, horno, bowls, molde pequeño para bundt cake.

c) Nombre de la Práctica

Corona de Pulque.



Ilustración 1: Mini Bundt cake.<sup>1</sup>

Insumos requeridos para su realización

Tabla 1. Insumos para realizar la corona de pulque.

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Pulque	0.200	L
Azúcar	0.033	Kg
Harina	0.250	Kg
Manteca de cerdo	0.015	Kg
Nueces	0.030	Kg
Pasas	0.015	Kg
Huevo	0.100	Kg

d) Procedimiento

Mise en place

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Enharinar los moldes y reservar.

Procedimiento

1. Acremar la manteca de cerdo, agregar el azúcar poco a poco.
2. Agregar los huevos y el pulque, hasta obtener una consistencia cremosa.
3. Mezclar con los frutos secos.
4. Incorporar la mezcla en los moldes y dejar reposar por 12 horas o hasta doblar su tamaño.
5. Hornear a 180°C por 25 minutos.
6. Dejar enfriar por 10 minutos y desmoldar.

### Conclusión

Como resultado, tenemos un postre con una miga suave y un sabor predominante en el cual se puede apreciar la presencia de los frutos secos y la intensidad del pulque gracias al tiempo de fermentación en el cual dejamos actuar las levaduras, por ello, el olor es dulce y delicado.

### Referencias

[1] Luna, M. (s.f.). *Pinterest*. Obtenido de Pinterest: <https://www.pinterest.com.mx/pin/283656476503925131/>

[2] Pesquera, S. d. (10 de abril de 2018). *Gobierno de México*. Recuperado el 12 de agosto de 2021, de Gobierno de México: [https://www.gob.mx/siap/articulos/maguey-pulquer-\(Luna\)?idiom=es](https://www.gob.mx/siap/articulos/maguey-pulquer-(Luna)?idiom=es)

[3] Rural, S. d. (15 de septiembre de 2016). *Gobierno de México*. Recuperado el 12 de 08 de 2021, de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/pulque-una-delicia-mitica>

[4] Rural, S. d. (27 de septiembre de 2018). *Gobierno de México*. Recuperado el 12 de 08 de 2021, de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-pulque-mas-que-tradicion-es-pura-nutricion-176177>

[5] Rural, S. d. (28 de septiembre de 2019). *Gobierno de México*. Recuperado el 12 de 08 de 2021, de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-magia-detras-de-la-produccion-del-pulque?idiom=es>