

La salsa tatemada: un acompañante especial con un toque mexicano

Noticias 24hs | 14-03-2024 | 18:58



Entre las diversas salsas que integran la diversidad gastronómica de México, vale la pena destacar la salsa tatemada. Es un acompañante con un proceso de cocción único, una textura diferente y un sabor que cautiva a todos quienes la degustan.

La salsa tatemada es sin duda uno de los aditivos más distintivos en toda la cocina mexicana. Su método de cocción tradicional, el cual tiene su origen en la cocina prehispánica, ha sobrevivido por varias generaciones hasta llegar a nuestros días, siendo parte importante de la gastronomía moderna de México. Es una manera de darle un toque tradicional a las comidas contemporáneas.

El nombre de esta salsa proviene de la palabra *ʔtlatlaʔ*, que en el antiguo idioma náhuatl significa *ʔarderʔ*. Al mezclar tal término con la palabra *ʔquemarʔ* se entiende un poco mejor el método de preparación de esta salsa: se queman (o se dejan *ʔarderʔ*) los ingredientes directamente sobre las brasas, o en un comal caliente, obteniendo ese sabor tan único que caracteriza a este acompañante.

Ya sean que se realicen unos buenos tacos, unos chicharrones en salsa o cualquier otro tipo de antojitos, la salsa tatemada es uno de los aditivos que elevará el plato a otro nivel. Es una salsa ideal para acompañar una amplia diversidad de comidas, y los únicos límites son el gusto personal y la creatividad en la cocina. Lo ideal es probarla, agregarla a los platos preferidos y enamorarse de su sabor único.

Un proceso de cocción distinto e interesante

Es posible tanto adquirir la salsa tatemada en los supermercados, como prepararla por uno mismo. En el segundo caso, lo primero que se debe hacer es conseguir los ingredientes: toca seleccionar los mejores tomates rojos o verdes, chiles jalapeños, cebolla blanca y dientes de ajo, luego lavarlos

y dejarlos secar bien antes de tatamarlos.

El proceso de tatemado consiste en calentar las verduras sobre un comal o sartén bien caliente, y tostarlos por todos lados hasta que tengan un color oscuro y una textura ligeramente quemada. Luego se llevan a la licuadora, añadiendo condimentos y ajustando la sal. El resultado es una salsa deliciosa y única en el mundo, con ese toque picante que caracteriza a la gastronomía mexicana.

Claro está, cada región de México tiene sus variaciones propias. En el centro y norte de México son más comunes los chiles jalapeños, mientras que en el sur y sureste se ven más los chiles poblanos, lo cual determina el tipo de chile a usar en la salsa tatemada. En algunas recetas se le añade caldo de pollo para un mayor sabor, mientras que en las áreas costeras hasta se le agrega mango o piña.

Todas estas variantes tienen algo en común: esa textura quemada y deliciosa que cautiva a los mexicanos. Es ideal para acompañar todo tipo de antojitos, como los tacos o los nachos, aunque también se utilizan mucho a la hora de guisar carne o pollo, siendo la base principal para un caldo. Algunas recetas de mariscos, como camarones o pescados, utilizan la salsa tatemada para marinar.

¿Con qué acompañar esta salsa?

La salsa tatemada tiene muchos usos culinarios dentro de la gastronomía mexicana. Es ideal para complementar la carne asada, pues el sabor ahumado de la salsa combina muy bien con la textura de carne a la parrilla. Es recomendable usarla para marinar la carne y que el sabor de la salsa se impregne, o si no simplemente se puede tomar como salsa para mojar.

Además, es una salsa que sirve para preparar varios aperitivos rápidos y sencillos. Una cucharada de salsa tatemada es suficiente para darle vida a las tostadas, las quesadillas o las sopas, pues se impregnan de sabor intenso y profundo con un toque picante. Asimismo, sirven para mojar los chips de tortilla tan populares en fiestas y reuniones.

Es posible, incluso, preparar huevos rancheros, pescado a la parrilla, guisos de pollo o camarones, y añadirles la salsa tatemada para convertir un plato común en toda una experiencia especial para el paladar. Es el poder que tiene una simple salsa: la armonía de sabores de la salsa tatemada mejora el plato y lo vuelve único

Autor: Redacción