El rico taco de obispo

Publicado por: Chaloaranda
Publicado el : 3-8-2021 20:14:54

“Deleite del propio Cristo.”

Todo comenzó un domingo
cuando llegó a Tenancingo
de Degollado un Obispo,
representante de Cristo.

Como era fiel menester
se le ofreció de comer
sabrosa “tripa de seso”,
así empezó, fue por eso.

La célebre tradición
de nuestra linda región
del rico “taco de obispo”,
en estos versos me avispo.

“Deme de lo que le dio
de comer al santo Obispo,
deme de lo que pidió
otra vez el propio Obispo”.

Platillo que brinda vida,
carne de cerdo molida
con jitomate mezclado,
epazote combinado.

Cebolla, chile manzano,
con sazón, el más humano,
en la víscera metido
conformando un embutido.

Primo hermano del chorizo,
del salchichón, Dios lo quiso
que los supere en grosor,
por supuesto, en gran sabor.

Tal receta fue muy breve,
mi conocimiento es leve,
porque, cada cocinera
guarda fórmula certera.

Existen muchas versiones

con almendras, con piñones,
con pasas, con dejo a dulce,
lo que al paladar seduce.

Su preparación al horno
de tierra que no es muy hondo,
como barbacoa de hoyo
a veces se hace de pollo.

El grato guiso de “obispo”
que disfruta el Arzobispo,
en la tortilla se pierde
entre salsa roja, verde.

Así se conforma el taco
gordo, regular o flaco,
que, con la mano se abraza
y con dedos se atenaza.

El movimiento es innato
depositarlo en un plato
servirlo con nopalitos,
zanahorias, exquisitos.

Esta costumbre celebro
que lo goce todo el pueblo,
mas, es de reyes manjar,
ya se me empieza a antojar.

Autor: Lic. Gonzalo Ramos Aranda
Tenancingo de Degollado, Estado de México, a 24 de julio de 2018
Dedicado a la Señora Rosa Cristina Mercado Barrera, como regalo de cumpleaños . . .
Reg. SEP Indautor No. (en trámite)