



## El rico taco de obispo

Cultura, 03/08/2020



“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 deajo 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)