**SABOR POBLANO EN LA CHALUPERÍA**

Escrito por: Margarita Delgado Nute
25/11/2022

Este restaurante de antojitos poblanos en Ciudad de México comparte las tradiciones culinarias de Zacatlán y Huauchinango.

Estando un poco lejos, pero con la firme idea de seguir fiel a sus raíces y de llevar a otra ciudad un sabor hogareño y auténtico a través de la sinergia de dos regiones de la Sierra Norte de Puebla, es que surge La Chalupería.

Provenientes de una familia de cocineros tradicionales de Zacatlán, y de una familia con una cenaduría de antojitos de Huauchinango, Laura Cabrera y los suyos concretaron el restaurante en julio del 2019, cuando abrió sus puertas en CDMX.

La chalupa, antojito mexicano típico de los estados de Puebla, Hidalgo y Guerrero, fue la elegida para dar nombre a este proyecto familiar al ser un emblemático de la comida tradicional poblana. En este platillo, la tortilla de maíz es gruesa y se fríe ya sea en manteca de cerdo o en aceite, llevando encima salsa verde, carne deshebrada de res, queso añejo y cebolla.

Para lograr un auténtico sabor poblano, en La Chalupería se preparan los antojitos con productos propios de aquella región.

Fotografía: La Chalupería

“Le damos mucho valor a los ingredientes. Nuestra cocina está hecha con alimentos que vienen de Huauchinango o

Zacatlán. Desde los frijoles, los tomates, la cecina -muy propia de Huauchinango-, el pan, hasta los productos a base de **maíz criollo**. Es como estar comiendo allá", comentan. Para este restaurante es trascendental el consumir insumos locales para trabajar en sinergia con los productores y garantizar calidad y sabor.

Hablando de maíz se emplean dos colores: amarillo y negro. El amarillo es usado en sus **tortillas**; así como para los molotes, que es masa frita de maíz nixtamalizado rellena con papa que se aplasta ligeramente y se pone a freír; y en los mejorales, unas gorditas que se doran en manteca y que van acompañadas con mucha salsa verde y verdura. Estos dos antojitos son muy tradicionales en Huauchinango.

El maíz negro se utiliza para los tlacoyos de Zacatlán, en donde se identifican por ser triangulares.

Fotografía: La Chalupería

Con recetas propias, partiendo de algunas heredadas e investigadas de ambas comunidades, se va armando el menú del restaurante. "Es mitad y mitad, pues hay variación incluso en la salsa; por ejemplo, en Zacatlán la salsa verde está hecha con un fondo de res, y la de Huauchinango usa fondo de pollo o res. También luego las combinamos. Tenemos una chalupa de mole, en donde la tortilla es de Zacatlán y el mole de Huauchinango".

Para una primera visita se recomienda pedir unas chalupas, **enchiladas** estilo Huauchinango. O si el plan es probar de todo un poco, están los surtidos de Zacatlán o Huauchinango, donde se sirven varios antojitos.

Ocasionalmente se hacen otros productos de temporada, como los pays de manzana y pera, pan y, actualmente, se preparan para la venta de sidra de Zacatlán.

La Chalupería se encuentra en Miguel E. Schultz 8, San Rafael CDMX. El horario va de jueves y viernes de 13:00 a 22:00 horas; sábado de 10:00 a 22:00 horas y domingo de 10:00 a 19:00 horas.

Consulta su ubicación y todos sus datos de contacto **aquí**.

Fotografía: La Chalupería

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org