

Nombres de las comidas mexicanas caseras

Por Víctor Manuel Jácome

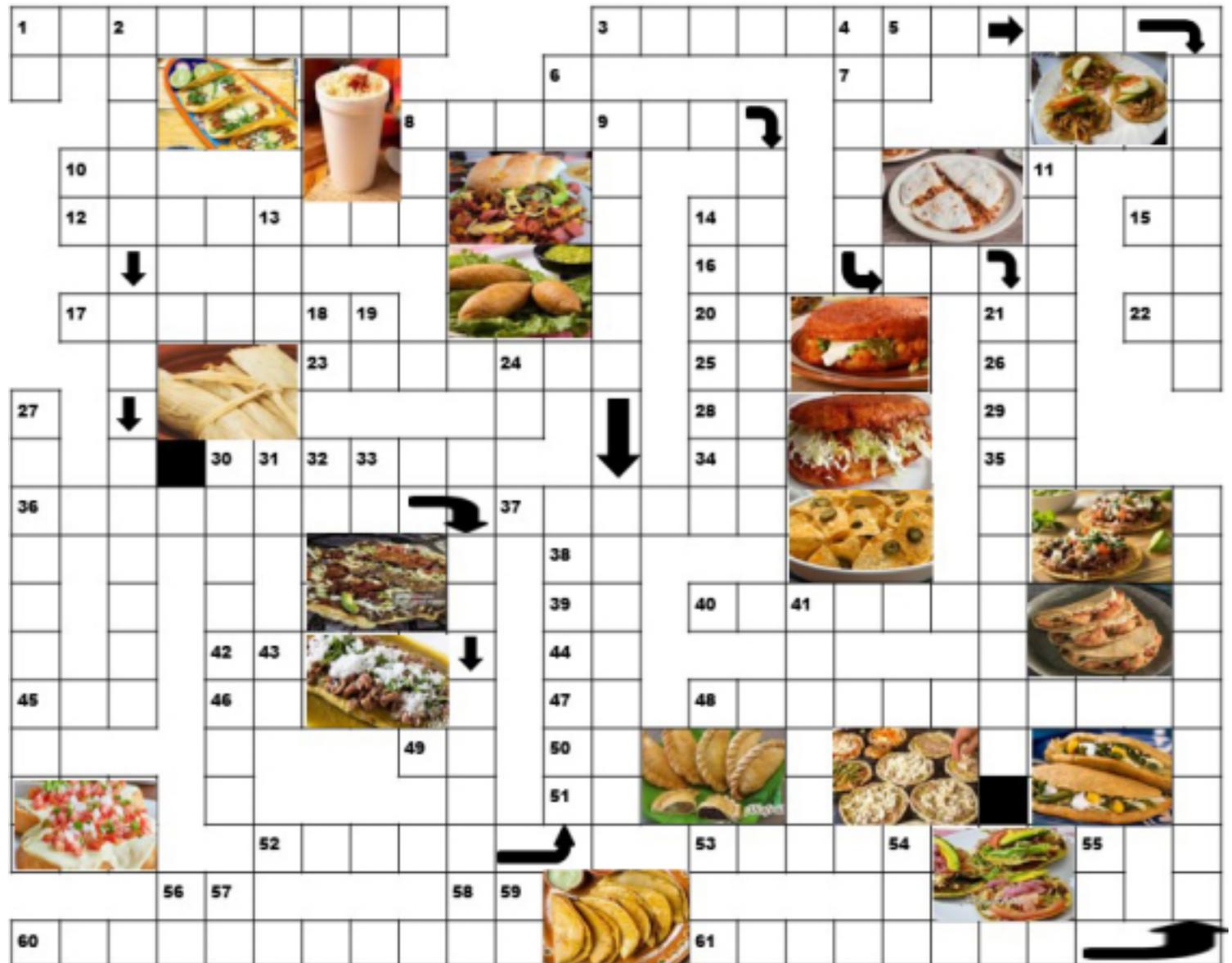
HORIZONTALES:

1.- Para darle un giro a nuestro *Politigrama* y *Deportigrama* mientras el cambio de gobierno que se avecina empezaremos con este crucigrama de la gastronomía mexicana que podrían considerarse como «fast food» de México. Son antojos que podemos comer con cierta velocidad, sin necesidad de sentarnos, o los que pueden servirnos sin esperar mucho, en un lugar donde no vamos a quedarnos largo tiempo. Aunque también se pueden preparar en casa y de eso nuestras esposas son expertas.

3.- Nombre de este antojo que se trata de los muy típicos de la península yucateca, con su toque de relleno negro, representativo de la gastronomía de Estado. Más que de platos, puede hablarse de antojitos. Y es posible comerse solo uno o, comerse diez. Para prepararlo se necesita tortillas de maíz recién hechas. Una vez lista la masa de las, tendremos que freírlas en manteca de cerdo. De hecho, obtendremos un antojito, pero en este caso, sin frijoles. Los más comunes se preparan con pavo, cochinita pibil, o con pollo.

7.- Carta de a baraja con la que se identifica al pozole que también un buen antojo y que se prepara diferente en varios estados del país, aunque todos con granos de maíz, pero en algunos lugares le agregan carne de puerco, de res o hasta camarones.

8.- Ahora hablaremos del antojo que se hace con el pan blanco típico en el estado de Puebla, que contiene harina de trigo, agua, leche, huevos, levadura, mantequilla y sal. Con este pan como un tipo de torta y se rellenan de una gran variedad de ingredientes: con



quesillo o queso fresco, aguacate, papaloquelite, chipotles o chiles jalapeños, cebolla y aceite de oliva son los más comunes.

10.- Iniciales de Nadia Ornelas.

12.- Y aquí va otro antojo que se sirve en una baso de cartón y lleva granos de elote con caldo, epazote, queso, mayonesa, sal, chile en polvo y mucho limón. Se sirven en todos los Estados de México.

14.- Iniciales de Paulo Ortega.

15.- Carta de la baraja invertida con la que los mexicanos asocian los chilaquiles que son un antojo se preparan con tortillas en fritas en triángulos con caldillo de jitomate rojo o

verde según el gusto, con queso, crema y aguacate.

16.- Abraham Briseño.

17.- Este otro antojo se vende en todo el país desde la mañana y la noche. Y es de los más representativos en nuestra lista de antojitos mexicanos. Son los reyes de la celebración del Día de la Candelaria, en febrero, sino que no podemos vivir sin ellos durante todo el año, se trate de tamales de mole, verdes, de rajás, dulces, oaxaqueños, chiapanecos. Son todavía más llenadores cuando vienen en el medio de un bolillo, Y ni hablar de cuando vienen acompañados de un vaso de atole, y calentito.

20.- Mario Loera.

21.- Gerardo Nava.

22.- Carta invertida de la baraja con la que los habitantes de Jalisco comparan a la carne en su jugo, que es un antojo muy sabroso.

23.- Aquí otro antojo es un original del estado de Puebla y es un tipo de quesadilla frita que esta rellena de huitlacoche, tinga, queso, y acompañados con salsa roja, salsa verde y crema de leche. No son muy conocidos en el país.

25.- Bernardo Alameda.

26.- Ofelia Guerrero.

28.- Andrea Nava.

29.- Bárbara Albino.

30.- Y cuando uno tiene la demanda de comer algo no hay nada que un antojo que se vende en la calle.

34.- Zoila Aceves.

35.- Esmeralda Solís.

36.- Y aquí otro antojo que deben ser los antojitos mexicanos más representativos del estado de Oaxaca y se prepara con tortilla enorme, casi tostada, cubierta de frijoles negros, tasajo o carne seca enchilada, chorizo, quesillo, cecina y aguacate.

37.- Estos son el antojito obligado cuando vamos al cine, aparte de las palomitas de maíz. Pensar en tortillitas de maíz en pedazos con queso fundido y en jalapeños, es casi sinónimo de pensar en él.

38.- Diego Última.

39.- Adrián Barrera.

40.- Al hablar de este antojo mexicano crujiente, mis favo-