

Paches.

Alrededor del fuego, mientras tatemamos ingredientes y preparamos paches, también hablaremos sobre nuestros procesos de migrar y habitar otro territorio diferente al nuestro.

Esta acción reúne a 25 guatemaltecos que viven en la Ciudad de Mexico para cocinar, aprender una receta, pero también para nombrar nuestros procesos migratorios y reconocernos en otra cultura.



Ingredientes:

- 20 libras de papa
- 5 libras de pechuga de pollo cortada en trocitos
- Manteca de cerdo.
- 1 libra de masa de maíz
- Chiles serrano sin semilla cortados en trozos
- Pimienta negra molida
- 7 libras de Tomate
- 3 pimiento rojo
- 5 cebolla mediana
- 10 Miltomate.
- 5 chile pasa secos
- 2 cabezas de ajo
- 2 chile guaque
- 6 onzas de ajonjolí
- 7 onzas de pepitoria
- Sal
- Hoja de plátano





Modo de Preparación:

- 1. Asamos el tomates, los miltomate, los ajos, los chiles pasa, guaque y una cebolla en trocitos. Los chiles pasa y los guaque los pondremos a remojar en 2 tazas de agua.
- 2. Doramos las semillas de pepitoria y ajonjolí a fuego bajo para que no se quemem. Después las ponemos junto a los chiles pasa.
- 3. Para licuar los ingredientes lo haremos en dos partes, primero licuaremos en 2 tazas de agua los chiles pasa, guaque, las semillas de pepitoria y ajonjolí, y después todo lo demás.
- 4. Ponemos a cocinar las papas y le agregamos 2 cucharadas de sal. Una vez ya estén cocidas le sacamos toda el agua. La aplastaremos como si fuéramos a hacer un puré de papa y con la papa aun caliente le agregaremos la manteca de cerdo para que se derrita junto con las papas.
- 5. Después pondremos a calentar 2 tazas de aceite en una olla y le agregaremos media cebolla picada y 3 ajos picados, sacándolos justo antes que se cristalicen.
- 6. Luego se lo agregamos a las papas y lo mezclamos muy bien para que el sabor se integre con toda la masa, probamos y si hace falta sazonar le adicionamos sal y pimienta.
- 7. A continuación le agregamos 1 libra de masa de maíz al puré de papa para que agarre consistencia y la mezclamos muy bien.
- 8. Después vamos agregando el recado poco a poco mientras lo revolvemos con la masa para mezclarlo. Generalmente son 16 tazas de recado y al mezclarlo quedará una consistencia espectacular.
- 9. El resto del recado se lo podemos agregar al pollo.
- 10. Por ultimo, envolvemos los paches en las hojas de plátano, un trozo de pechuga y chile serrano al gusto. Los pondremos a cocinar todos en un poco de agua por una hora y 45 minutos.



Paches o tamales de papa listos para ser hervidos.

Acerca del Postulante:

Edizon Muj Cumes

Es un Joven Maya Kaqchikel de Semetabaj, migró a los 24 años a la ciudad de México para estudiar. Su relación con la naturaleza, el territorio al que pertenece y la cotidianidad que vivió al lado de sus abuelxs, le orientaron a estudiar una ingeniería en tecnología agroforestal. Actualmente es estudiante de la maestría en ecología y medio ambiente en la UAM, México. Es el primero en su familia en tener acceso a la educación superior universitaria. Cree en la milpa, los bosques y la cocina como espacios políticos para gestionar y sostener la vida en pueblos originarios.

Actualmente tiene un proyecto de investigación sobre sistemas alimentarios en pueblos originarios. Su trabajo entiende los sistemas alimentarios como un trabajo colectivo comunitario que hace frente a las violencias y a los despojos ejecutados desde los estados nacionales y el capitalismo. “La milpa, los bosques y la cocina como defensa del territorio y trabajo colectivo comunitario”.

