MunicipalidadES REVISTA VERACRUZANA MES DE FEBRERO 2022 South ! XICO UN COLORIDO PARAÍSO

EFEMÉRIDES y fiestas

FEBRERO 2022

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

2.	Tlacotalpan. Fiesta de la Candelaria.	
8.	Villa Aldama. Fiesta de La Sagrada Familia.	
11.	Naranjos Amatlán. Fiesta de la Vírgen de Lourdes.	
13.	Ilamatlán. Carnaval. Veracruz. Carnaval.	
24.	Yecuatla. Carnaval.	
28.	Ixhuatlán del Café. Feria del Café y fiesta en honor del Señor de la Piña.	
	Minatitlán. Carnaval.	

01-feb	 El general Antonio López de Santa Anna proclama el Plan de Casa Mata, en la ciudad de Veracruz. (1823) Fallece en la ciudad de Veracruz Francisco De Landero Y Coss, Abogado y Gobernador De Veracruz 1872-1875. (1900)
02-feb	 Se firma el tratado de Guadalupe Hidalgo con los Estados Unidos por el que México cedió los territorios de Texas, Nuevo México y Alta California. (1848) La Secretaría de Marina Publíca, El acuerdo que crea el Museo Histórico Naval en la Ciudad de Veracruz. (1998) Día Internacional de los Humedales, la fecha la adoptó la convención sobre los humedales, firmada en Ramsar, Irán en 1971.
03-feb	• Se crea el Instituto Nacional De Antropología e Historia. (1939) • Fallece en la Ciudad De Xalapa, Veracruz, Manuel Lev, nació en la ciudad de Veracruz; Gobernador Interino que expidió en 1892 el decreto mediante el cual la Ciudad de Xalapa se denomina Xalapa-Enríquez. (1923)
04-feb	 En la ciudad de Orizaba, Veracruz, nace Gilberto Loyo González, primer demógrafo mexicano; abogado y doctor en economía y estadística por la universidad de roma, italia en 1932, falleció en la ciudad de México en 1973. (1901)
05-feb	• Aniversario de la promulgación de la Constitución de 1857. • En el teatro Iturbide, hoy de la República en la Ciudad de Querétaro se promulga la Constitución de 1917.
07-feb	 Fallece Manuel de Boza, benefactor xalapeño, destinó fondos para fundar la escuela primaria que lleva su nombre en el pueblo de Xalapa, Veracruz, la escuela se fundó el 14 de mayo de 1794. (1787)
09-feb	• Inicia la Decena Trágica, encabezada por Manuel Mondragón, Félix Díaz y Bernardo Reyes que concluiría con el derrocamiento y la muerte de Francisco I. Madero. (1913) •

El Gobernador de Veracruz Lic. Francisco Hernández y Hernández expide la ley mediante

la cual la academia de jurisprudencia se erige en Colegio de Abogados del Estado.

(1871)

10-feb	Vicente Guerrero y Agustín de Iturbide protagonizan el acto histórico conocido como "El Abrazo de Acatempan" en el Estado de Guerrero, que posteriormente llevaría a la proclamación del Plan de Iguala, con el que se declaró la independencia de México. (1821)
11-feb	• Es declarado Parque Nacional, Iztaccihualtl-Popocatépetl ubicado en los Estados de México, Morelos y Puebla. (1948) • Manuel Eulogio Carpio Hernández médico y poeta veracruzano fallece en la Ciudad de México, por decreto de 4 de junio de 1918, el municipio de Cosamaloapan de Carpio, Veracruz se denomina en su honor. (1860)
12-feb	• Se adiciona el Art. 115 constitucional, para que la mujer pueda votar y ser votada en las elecciones municipales. (1947) • Se crea la Comisión Nacional de los Libros de Texto Gratuito, por el Presidente Adolfo López Mateos. (1959)
13-feb	 Fallece en La Ciudad de México, La Poetisa Coatepecana María Enriqueta Camarillo y Roa. (1968) Día mundial de la radio y radiodifusoras indigenistas, en 2011 la UNESCO proclamó la fecha en virtud de la fundación de la radio de las Naciones Unidas en 1946
15-feb	 Miguel Ramos Arizpe nace en San Nicolás de las Labores, hoy Ramos Arizpe Coahuila, defensor del federalismo y precursor del Municipio Libre; El Congreso lo declaro Bene- mérito de la Patria. (1775)
16-feb	 Nace en el Mezquital municipio de Apodaca, Nuevo León, Moisés Sáenz Garza, Secretario de Educación Pública y Director del Instituto Indigenista Interamericano; organizó las escuelas rurales y las misiones culturales, creó la escuela secundaria en 1926. (1888)
17-feb	• Fallece en La Ciudad de México, el ingeniero de minas e historiador xalapeño Manuel Rivera Cambas, autor de "Historia Antigua y Moderna de Jalapa". (1917)
19-feb	Día del Ejército Mexicano, Venustiano Carranza, siendo Gobernador de Coahuila ordena en 1913 la organización de un ejército, por decreto presidencial de 22 de marzo de 1950, se declara día del ejército el 19 de febrero de cada año. Se firman los Tratados de la Soledad en el Estado de Veracruz, documento en el que se reconoce la soberanía mexicana, participando España, Inglaterra y Francia y el ministro de relaciones exteriores del presidente Benito Juárez, Manuel Doblado.
21-feb	 Nace en la villa de Xalapa, Veracruz, el general Antonio López de Santa Anna, Gobernador de Veracruz en 1829 y Presidente de México en once ocasiones, fue bautizado en la iglesia de San José. (1794) Fundación de la cruz roja mexicana, El dr. Fernando López fue uno de los fundadores. (1910)
22-feb	• Fallece en la ciudad de México el distinguido matemático y escritor, Francisco Echeagaray Y Allen, nació en la ciudad de Xalapa, Veracruz, en 1844; obras representativas "Aritmética y Algebra", "Geometría Analítica" (1929)

Nace en Palma y Monteros Municipio de Córdoba, Veracruz, Cándido Aguilar Vargas, milítar, creador de la división de oriente y Gobernador de Veracruz en 1914 y 1917-1920. (1889) • Nace en la Villa de Xalapa, Veracruz, José Joaquín de Herrera y Ricardos, Presidente de la República en tres ocasiones. (1792)

24-feb
 • Día de la Bandera Nacional, el 24 de febrero de 1821 el sastre José Magdaleno Ocampo termina la confección, por orden de Agustín de Iturbide, de la primera bandera mexicana, la junta provisional gubernativa por decreto de 2 de noviembre de 1821 ordena la confección de la bandera mexicana, con franjas verticales con los colores verde, blanco y rojo y un águila en el centro, posada sobre un nopal y con la cabeza coronada.

• Pedro Romero de Terreros funda en La Ciudad De México, El Sacro y Real Monte de Piedad de Ánimas, Actualmente Monte de Piedad. (1775)

26-feb • Coahuila se erige como Estado Libre y Soberano. (1846

 Nace en la ciudad de Oaxaca, José Vasconcelos político y educador que impulsó la educación popular y aportó a la Universidad Nacional (UNAM) el actual escudo y el lema "Por Mi Raza Hablara El Espíritu" (1881)
 Por Decreto No. 142 Tlapacoyan, Ver. obtiene Título de Heroica. (1869)

 Aniversario del sacrificio de Cuauhtémoc (águila que cae), último Emperador Azteca, en Tenosique, Tabasco, por decreto de 26 de enero de 1950, se inscribe su nombre en el recinto de la H. Cámara de Diputados. (1525)

ÍNDICE de contenido

- 5 TELEVISIÓN A COLOR, UN INVENTO ORGULLOSAMENTE MEXICANO
- 6 PUEBLOS ORIGINARIOS CHINANTECOS, ISLA
- 8 GASTRONOMÍA HUASTECA ALTA
- 9 MARÍA ANTONIA PEREGRINO "TOÑA LA NEGRA"
- 10 ACAYUCAN
- 12 MIAHUATLÁN, VERACRUZ
- 14 CONOCER EN INVEDEM
- 15 HUATAPE, EXQUISITO SABOR HUASTECO
- **16** JOSÉ VASCONCELOS; HÉROE DE LA EDUCACIÓN MEXICANA
- 18 FUNDACIÓN DE LA CRUZ ROJA MEXICANA
- 19 JULIO ZARATE
- 20 XICO, UN COLORIDO PARAÍSO
- **22** EMPAPATADAS MISANTECAS, UN MANJAR ÚNICO DE LA REGIÓN



JUNTA DE GOBIERNO DEL INSTITUTO VERACRUZANO DE DESARROLLO MUNICIPAL

Ing. Cuitláhuac García Jiménez Gobernador Constitucional del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave Presidente de la H. Junta de Gobierno

Ing. Eric Patrocinio Cisneros Burgos Secretario de Gobierno Presidente Suplente de la H. Junta de Gobierno

> Lic. Carlos Alberto Juárez Gil Subsecretario de Gobierno

Mtro. Israel Hernández Roldán Subsecretario Jurídico y de Asuntos Legislativos

Mtro. José Luis Lima Franco Secretario de Finanzas y Planeación Miembro Propietario de la H. Junta de Gobierno

Lic. Rafael Alejandro Castillo Zugasti
Director General del INVEDEM
Secretario Técnico

Dip. Citlali Medellín Careaga Presidenta de la Comisión de Desarrollo y Fortalecimiento Municipal del H. Congreso del Estado

Ing. Mercedes Santoyo Domínguez Contralora General del Estado y Comisario de la H. Junta de Gobierno

Mensaje del Secretario de Gobierno

ING. ERIC PATROCINIO CISNEROS BURGOS SECRETARIO DE GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ

stimados lectores de esta su revista MunicipalidadES, me es muy grato saludarlos l en nombre de la Secretaría de Gobierno del Estado de Veracruz, la cual tengo el honor de dirigir; es relevante informarles que siquiendo la línea del respeto institucional a las leyes y derechos constitucionales que siempre ha caracterizado a este Gobierno, durante este mes y hasta el 10 de abril, por razones de la Veda Electoral, nos limitaremos a mostrar y comunicar únicamente los atractivos turísticos, gastronómicos, culturales e históricos de los municipios de nuestro bello estado; además de diversos temas de interés general para la ciudadanía. Por lo que en esta edición, haremos un enriquecedor recorrido de norte a sur, por algunas de las regiones del estado; desde la Huasteca Alta, hasta la Cuenca del Papaloapan, mostrando gran parte de sus bondades y tradiciones, esperando con ello fomentar el arraigo e interés por conocer y visitar cada uno de los 212 municipios que conforman nuestro maravilloso estado de Veracruz. \P



uillermo González Camarena nació en Guadalajara, Jalisco el 17 de febrero de 1917 fue un científico, investigador, ingeniero e inventor mexicano, hijo de Arturo Jorge González y Sara Camarena Navarro; su abuelo materno fue el Lic. Jesús Leandro Camarena, distinguido abogado del Foro Jalisciense y Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco de 1875-1876 y 1877-1879, fue el menor de siete hermanos, entre ellos el pintor, muralista, y escultor, Jorge González Camarena, Guillermo es guien inventó en 1940 el sistema tricromático secuencial de campos también conocido como STSC, un sistema para transmitir televisión en color en todo el mundo, más tarde también inventó, en los años 1960, un sistema más simple para generar color, el sistema bicolor simplificado, lanzando la televisión a color en México años antes que la implantación del estándar NTSC y fue el fundador de el Canal 5 de la ciudad de México en 1952.

La televisión a color es una tecnología de transmisión televisiva que incluye información del color del cuadro, por lo que la imagen de vídeo puede ser mostrada en color en los aparatos televisivos, es una mejora en la tecnología televisiva más temprana, monócroma o televisión en blanco y negro, en donde la imagen era mostrada en escala de grises.

En su forma más básica, una emisión en color puede ser creada mediante la difusión de tres imágenes en blanco y negro, una en cada uno de los tres colores primarios en la luz: rojo, verde y azul (RGB), cuando aparecen juntas o en sucesión rápida, estas imágenes se combinan para producir una imagen a todo color como es vista por el televidente, uno de los grandes retos técnicos de la introducción del color en la transmisión de televisión fue el deseo de conservar el ancho de banda, potencialmente tres veces mayor que la existente en las normas en blanco y negro, y no utilizar una cantidad excesiva de espectro radioeléctrico.

En los Estados Unidos, el Comité Nacional de Sistema de Televisión (NTSC) aprobó un sistema electrónico desarrollado por la Radio Corporation of America, que codifica la información del color por separado de la información de brillo, y reduce en gran medida la resolución del color con el fin de ahorrar ancho de banda, el brillo de la imagen seguía siendo compatible con los aparatos televisivos existentes en blanco y negro al reducir ligeramente la resolución, mientras que los televisores en color podrían decodificar la información adicional en la señal y producir una resolución limitada de color de la pantalla, la resolución más alta en blanco y negro y la más baja de las imágenes en color se combinan en el ojo para producir una imagen en color de aparente alta resolución.





PUEBLOS ORIGINARIOS CHINANTECOS, ISLA

Rescate de la cocina tradicional.

l municipio de Isla cuenta con una importante comunidad indígena Chinanteca, la cual lucha día a día para preservar sus tradiciones milenarias ante un mundo cada vez más globalizado. Desde su dialecto hasta su arte, las chinantecas y los chinantecos son una de las poblaciones indígenas que llena de orgullo al estado de Veracruz.

La comunidad chinanteca se encuentra asentada en seis localidades de la ciudad de Isla: Palma de Oro, Benito Juárez, Ley de Reforma, Nuevo Cantón, Francisco Villa y Nuevo Potrero, en donde se enseña a las niñas y niños las tradiciones que se han forjado durante el paso de generaciones.

Una de ellas es la cocina, que poco a poco se ha recuperado, gracias al esfuerzo de mujeres chinantecas que encuentran en ella una forma de hacer cultura y de ayudar a subsistir a sus familias.

El arte culinario chinanteco es rico en maíz y de este se desprende una variedad importante de platillos y be-



bidas. Además, este grano es combinado con algunos tubérculos y hojas de planta de la región de los llanos del Sotavento, lo que se ve reflejado en platillos artesanales y ricos en nutrimentos.

Uno de los platos fuertes de la cocina son los tamales, los cuales están envueltos en hojas de maíz o plátano y pueden estar rellenos de frijoles, chile o pollo. De acuerdo a sus ingredientes, los tamales son llamados "siete cueros, molinillo, colorados o chancletas".

Otro de los estelares de la cocina Chinanteca son las tortillas de yuca. Este platillo se realiza a base de este







tubérculo y asemeja en su elaboración al de una tortilla de maíz. Una vez que se tiene el producto, puede ser mezclado con frijoles y chile y es emplatado como si se tratara de una enfrijolada gigante que sorprende por su explosión de sabores.

Para acompañar estos alimentos, los chinantecos han mantenido una de las bebidas más tradicionales del sur de México: el agua de pozol.

Esta deliciosa bebida se realiza a base de nixtamal y también puede llevar cacao. El agua de pozol tiene una consistencia un tanto espesa y debido a su preparación, los granos de maíz o de cacao se separan del agua, llegando a asentarse al fondo del vaso, por lo que es necesario mezclar nuevamente los ingredientes con un ligero movimiento.

Como postre, la comunidad Chinanteca presenta al popo, elaborado con cacao, agua y endulzado con azúcar o piloncillo. Su elaboración es todo un arte y puede llevar hasta dos días en su preparación.

Servido en jícara, el popo es inconfundible gracias a su color marrón y su espuma, por la cual lleva este nombre. Su consumo es recomendado para los días más calurosos del año, gracias a su frescura.

En el municipio de Isla, el grupo Mujer Bonita, integrado por mujeres chinantecas de las comunidades de Palma de Oro, Benito Juárez y Ley de Reforma, han dado un paso importante para la conservación de la cocina tradicional de este pueblo indígena al inaugurar el primer local de comida regional chinanteca en la localidad de Palma de Oro.





El objetivo del grupo Mujer Bonita es rescatar alrededor de 30 platillos chinantecos y darlos a conocer a todos los habitantes de Isla, así como generar recursos para incursionar en la actividad económica.

Para conocer más sobre la cocina chinanteca, te invitamos a que visites alguna de las seis comunidades en donde vive esta población indígena y pruebes alguno de sus platillos y bebidas.







GASTRONOMÍA HUASTECA ALTA

a Huasteca Alta, es una región que conforma la parte norte del Estado de Veracruz, en el que se integran los municipios de Pánuco, El Higo, Pueblo Viejo, Tampico Alto, Tempoal, Ozuluama, Chiconamel, Platón Sánchez, Chalma, Tantoyuca, Tantima, Tamalín, Chinampa de Gorostiza, Naranjos Amatlán y Tamiahua; con una extensión de 12,091 km2 del territorio Veracruzano.

Esta región se caracteriza al poseer una amplia variedad de cultivos en los que se destaca su gran producción en la caña de azúcar, el sorgo grano, el maíz grano, la naranja y el zapupe; la caña de azúcar representa un 55.9% total de la producción en esta región siendo el cultivo más importante. También se caracteriza por la producción ganadera y avícola resaltando los municipios de Ozuluama y Pánuco.

En la Huasteca Alta, que como todas las regiones existentes se caracterizan por algo en especial, en esta ocasión la cocina es la que sobresale al estar relacionada a los entornos naturales, rica en una infinidad de ingredientes, por ejemplo, el frijol negro, rojo, pinto o blanco como algo representativo actualmente en los hogares veracruzanos; el maíz blanco, amarillo, morado y rojo que son símbolos en esta región ya que de ahí se derivan muchas comidas típicas de la zona.

De los platillos más representativos, uno es el famoso Zacahuil, siendo un enorme tamal que es cocido en horno en tiempos prolongados, va relleno de carne de







cerdo o pollo y salsa roja, es envuelto en hoja de plátano y en algunas ocasiones es reforzado con hojas de palma.

Las enchiladas huastecas, que son elaboradas con diferentes salsas caseras como las encremadas, guajillo, chile seco, pipián, encacahuatado entre otras, hechas con ingredientes propios del estado realzando el sabor agregando cortes de carne, frijoles y queso.

Los Bocoles, que son una delicia de la zona, es una pequeña y gruesa tortilla de maíz hecha de masa maíz con manteca, se cosen con manteca y son cuidadosamente abiertos por la mitad y rellenos con diferentes guisados típicos como es el picadillo....







MARÍA ANTONIA PEREGRINO "TOÑA LA NEGRA"

Noche tibia y callada de Veracruz, canto de pescadores que arrulla el mar, vibración de cocuyos que con su luz bordan de lentejuelas la obscuridad...

aría Antonia del Carmen Peregrino Álvarez nació en la ciudad de Veracruz el 2 de noviembre de 1912, en el popular barrio de La Huaca, cantante de música popular. Una de las más sensibles descripciones que se han hecho de Toña la Negra se debe a la pluma de Víctor Hurtado Oviedo, que entre otras cosas dice: ...cantaba quietamente. Se instauraba en el escenario y se fundaba allí, entonces como primera piedra de sí misma. Grabó más de 30 discos; apareció como actriz de reparto y como soporte musical, entre otras, en las películas Payasadas de la Vida, María Eugenia y La Mulata de Córdoba.

Nació en el seno de la familia mulata, de los negros Peregrino, a los diez años María Antonia gana el primer lugar en un concurso de canto, organizado por una radiodifusora del puerto. Es en ese entonces que empiezan a crecer en ella los sueños de triunfo y siete años después, parte a la ciudad de México para alcanzar a su hermano Manuel "El Negro Peregrino"-extraordinario requintista-quien junto con Ignacio Uscanga la acompañaría en sus actuaciones, en el Centro de Dependientes y en el desaparecido teatro Variedades. Tomando en cuenta que la industria televisiva se desarrollaría hasta los años cincuenta, la radio fue la única y la mejor manera de conocer a los cantantes, en ese tiempo donde para cantar, hacía falta ser cantante, pues sin otro referente que la voz, sin ningún otro artilugio ni influencia, la virtud o deficiencia quedaba a juicio del público en forma directa; y en este magnífico filtro se iniciaba la época de oro de la canción romántica mexicana.

Toña la Negra se dio a conocer en el programa de Miguel y José "Los cuates Castilla", una exitosa pareja de músicos del puerto, compositores de canciones inmortales como el Pastor y Flor Silvestre; es entonces cuando sucedió el encuentro definitivo en su carrera: conocer a Agustín Lara. A partir de ese día pondría a disposición del maestro el cosmos elegante de su voz mulata, como la brillante y redonda obscuridad de un antiguo disco, que al tocarse con la fina aguja de diamante, hacen de la melancolía un sentimiento.

Conocida como la interprete por excelencia de Agustín Lara de quien cantó, entre otras, las piezas: Rival, Piensa en mí, Arráncame la vida, Noche criolla, y por supuesto Veracruz, así como muchas más compuestas por Agustín especialmente para ella. En 1932 cantó por primera vez, Lamento jarocho, dentro del programa interpreto La Hora Azul y acompañada por la orquesta de Lara, Son Marabú; pero también interpretó de manera magistral canciones de los más destacados compositores y letristas de ese tiempo.

Toña la Negra, voz de terciopelo y piel de seda obscura, murió en la ciudad de México el 19 de noviembre de 1982.

Nota.-Las imágenes en blanco y negro de Toña La Negra fueron tomadas de la revista SOMOS Uno, Editorial Eres, S. A. de C. V., edición especial no. 2 marzo de 1995 México, D. F.





I ACAYUCAN

l nombre de Acayucan viene de Acayo-can o Acayu-can; acayo, lleno de cañas y de Can: lugar, lo que nos lleva a "lugar lleno de cañas". Tiene una superficie de 665.07 Km2, que representa el 0.93 % del total del estado. Se ubica en la zona sur del estado, sobre la región de las llanuras del Sotavento; regado por los arroyos San Juan, Michapan, Ixhuapan, Mocotilla y Mexcalapa, tributarios principalmente de los ríos Chacalapa, Lalana y Coatzacoalcos.

Por decreto del 13 de junio de 1848 se le dio el título de villa al pueblo de San Martín Acayucan y por decreto del 26 de septiembre de 1910 se le otorgó la categoría de ciudad.

Limita al norte con Hueyapan de Ocampo, al noreste con Soteapan, al este con Soconusco, al sudeste con Oluta, al sur con Sayula de Alemán y San Juan Evangelista y al oeste con Juan Rodríquez Clara.

Algunos de sus principales Atractivos Turísticos son:

- El Monumento al General Miguel Alemán González, precursor de la Revolución Mexicana en esta región, ubicado en el parque central.
- San Lorenzo Tencochtitlán, a 34km de Acayucan, zona arqueológica, a cargo del INAH. Fue un



centro ceremonial prehispánico, lugar en el cual han sido halladas más de una decena de cabezas olmecas. Dentro del cual se trabaja para conservar y preservar los restos de la cultura olmeca.

 Además, dentro del municipio se localizan varios balnearios, los cuales además de ubicarse en zonas naturales, cuentan con los servicios necesarios para el disfrute de propios y turistas.

Fiestas, Danzas y Tradiciones

La fiesta más importante de Acayucan es la dedicada a San Martín Obispo que se realiza del 11 al 26 de noviembre. Esta celebración es organizada por las autoridades eclesiásticas y municipales. El 11, que es el día principal de la celebración, se pasea en peregrinación a San Martín Obispo por todo el centro de la ciudad







abarcando las calles principales: Hidalgo, Porvenir, Victoria, Zaragoza y Ocampo. Otro atractivo que podemos disfrutar durante esta festividad, es admirar las danzas de "Los Arrieros y Los Morenos", cuyo origen se remonta hasta la época colonial, cuando los arrieros españoles viajaban a esta región para vender sus mercancías que cambiaban con los indígenas. Los encargados de esta danza se ponen una manga de hule que cubre su cuerpo (impermeable que utilizan los jinetes para cubrirse de la lluvia), el rostro es cubierto por una máscara de madera, y un látigo en la mano para corretear a la gente que les grita. Los morenos son hombres vestidos de mujer. Los arrieros y morenos bailan al ritmo de los toques de un tambor, los acompaña un torito y un caballito (hechos de caña de otate y forrados) que simbolizan los animales que fueron traídos por los españoles.

Otra destacada celebración es la que realizan del 5 al 14 de marzo periodo en el que se lleva a cabo la fiesta





del Carnaval. Durante la cual el centro se llena de alegría, colorido y música, ya sea de los tradicionales jaraneros o de las atractivas comparsas que se dan cita para tan divertida festividad.

Comida Típica

Dentro de su vasta cocina tradicional, destacan los tamales, los cuales son elaborados con masa de maíz, carne y diferentes salsas, el caldo de res con choschogo (fruto silvestre, que crece en enredadera por esta zona y abunda durante junio y julio), achquiote (achiote), el chilpachole de jaiba y los moles que se elaboran lo mismo con carne de puerco, que con camarón.

En lo que respecta a las bebidas, las más populares son: el Pozol y el Popo, bebida preparada con cocolmeca (planta trepadora del lugar), cacao, arroz, cáscara de yuca, raíz de chupipi (planta trepadora común del lugar) y azúcar. Una vez que se muele todo, se hace una pasta que se bate con molinillo, como el chocolate, hasta producir una espuma muy abundante que, los que saben, se toman con cuchara; esta bebida es de agradable sabor y también muy nutritiva.



MIAHUATLÁN, VERACRUZ

unicipio enclavado en las estribaciones de la Sierra Madre Oriental, a una altura de 1789 sobre el nivel del mar, dista aproximadamente 39 kilómetros de la Ciudad de Xalapa y fue fundado el 4 de abril de 1653.

Por Decreto de noviembre de 1899 se fusionaron los municipios de San José y San Juan Miahuatlán (actualmente Landero y Coss), siendo la cabecera San José. En 1900 se expide el Decreto que aprueba el convenio sobre límites entre los municipios de San José Miahuatlán y Tonayán. El 6 de septiembre de 1922 se expidió el Decreto que constituyó nuevamente el municipio de San José Miahuatlán. El municipio y cabecera de San José Miahuatlán, recibieron el 5 de noviembre de 1932, la denominación de Miahuatlán.

Cabe resaltar que en este lugar nació Carolino Anaya Ramírez, uno de los líderes agraristas, que, junto a Úrsulo Galván, José Cardel, entre otros personajes, dan origen a la Liga de Comunidades Agrarias en el Estado de Veracruz.

TURISMO

La ubicación del municipio en la Sierra, le ha permitido hacerse acreedor de hermosas panorámicas que se convierten en potenciales zonas turísticas, principalmente para aquellas personas que disfrutan convivir con la naturaleza.

Para muestra, al norte de la cabecera municipal, a escasos 4 kilómetros se encuentra el Mirador de Cumbres de Jonotal, una incomparable vista que permite dominar la cabecera municipal de Misantla, así como algunas de sus comunidades.

Así mismo, y recientemente construida se encuentra la Capilla del Cerrito, edificio que cuenta con una plataforma en su parte alta, desde la cual se domina ampliamente la cabecera municipal, la Ciudad de Xalapa, Acajete, la magnificencia de dos colosos: el Cofre de Perote y El Pico de Orizaba.



GASTRONOMÍA

Nuestro pueblo se distingue por una amplia variedad de platillos, muy agradables al paladar de propios y extraños, dentro de los cuales podemos enumerar a los tradicionales "chocos", elaborados a base de masa de maíz blanco, amarillo y negro, una rica mezcla agradable a la vista, envuelta en hojas de tablilla o en hojas del barranco. Los chocos se combinan con mole y son muy populares en las fiestas patronales. Dentro de este concepto también se pueden degustar los "pintos", igualmente, su base es la masa de maíz blanco, frijol negro y manteca, se complementan en la mesa con salsa de chile seco o pipián.

No podemos olvidar a los "libros", también conocidos como "de tres pisos", sus ingredientes son: tres capas de masa de maíz amarillo endulzada con azúcar, dos capas de frijol negro molido, y son envueltos en hojas de árbol del barranco. Regularmente se consumen durante las fiestas de todos santos.

Pan tradicional. Tiene un sabor muy especial debido a que su cocción es a base de leña, y podemos encontrar en las panaderías desde las conocidas conchas, los chamucos, quesadillas, estropajos, novias, laureles, granillos, piernitas, cuernos, ojos, etc.









CULTURA

Hablar de cultura es hablar de un amplio espectro de posibilidades.

Podemos presenciar a partir del mes de octubre y hasta el mes de diciembre, la danza de moros y cristianos, que involucra a gran parte de la población, algunos como bailarines y otros como espectadores. Danzan por las calles a invitación de particulares o en casa de los mayordomos.

En el mes de diciembre, a partir del día 23, da inicio la festividad conocida como "adoración del niño Jesús", una madrina por cada barrio y por los principales templos del municipio. Valga la expresión popular, "se echa la casa por la ventana". Es algo así como un concurso de nacimientos, e inicia con la caminata de familiares y amigos de las madrinas, en busca del paxtle a pueblos vecinos y que permitirá ser parte del adorno, es una enorme creatividad armar el pesebre, es todo un arte, y en donde no se escatima en los demás materiales para el adorno; focos de colores, animalitos de barro e incluso animales vivos. Participar de este evento es toda una experiencia. La gente no duerme, bandas de música dando los buenos días, se reparte café, buñuelos, es una fiesta que debiera publicitarse. Nada se compara con esta fecha.

6 de enero, la celebración del Niño Jesús continúa, pero ahora son las procesiones por las principales calles de la población, las madrinas siguen siendo las protagonistas, pero ahora comparten créditos con niños vestidos de reyes magos, obviamente no veremos a Melchor, Gaspar y Baltazar, montados en un elefante, un caballo y un camello. Son tres burros adornados de lo mejor, que tienen que lucir en la caminata. Es necesario aclarar que son tres reyes por madrina. La algarabía de los niños en la calle en la recolección de dulces y juguetes. Todo un jolgorio.

19 de marzo, la fiesta del santo patrono San José, en la cual resalta una bonita tradición, la traída de la palma desde La Cantera (Tepeapulco), Municipio de Emiliano Zapata. Parten de la cabecera municipal de Miahuatlán, aproximadamente 100 personas, comandados por "el primero" (similar a un coordinador), que se responsabiliza de los buenos resultados de la peregrinación, la salida es por la noche del día 9 o 10 de marzo, pernoctando en el trayecto, para estar de regreso en Miahuatlán un domingo anterior a la festividad. El recibimiento del contingente es con banda de música, flores e imágenes religiosas.

Arte sacro. El templo principal alberga dos obras pictóricas que son orgullo de la población y consisten en un enorme oleo representativo de la Virgen del Carmen y el purgatorio, así como un enorme mural que cubre el interior de la cúpula, representando a Cristo y sus doce apóstoles.

Bordados y tejidos. Muchas mujeres del municipio ponen en juego su destreza, su capacidad artística en la elaboración de excelentes bordados que les permiten coadyuvar en el mejoramiento de su economía, podemos apreciar manteles, fundas, servilletas y almohadones que registran la paciencia y la virtud en la realización de estas maravillosas artesanías.



I CONOCER EN INVEDEM

l 18 de Noviembre del 2020 el Instituto Veracruzano de Desarrollo Municipal "INVEDEM", recibió por parte del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales "CONOCER" la cedula de acreditación número ECE461-20, la cual respalda a este Instituto como Entidad de Certificación y Evaluación.

Preocupados por el fortalecimiento de los 212 Ayuntamientos del Estado de Veracruz, el Instituto Veracruzano de Desarrollo Municipal, obtuvo de parte del "CONOCER" catorce Estándares de Competencia los cuales están proyectados principalmente para los servidores públicos municipales, esto con el objetivo de tener autoridades altamente capacitadas para el desarrollo de sus funciones, dentro de los catorce Estándares se encuentran:

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA		
CÓDIGO	Τίτυιο	
EC0105	Atención al Ciudadano en el Sector Público	
EC0401	Liderazgo en el Servicio Público	
EC0402	Presupuestación del Gasto Público con Base en Resultados	
EC0462	Ejecución de las Atribuciones de la Secretaría del Ayuntamiento	
EC0625	Administración de la Obra Pública Municipal	
EC0689	Ejecución de las Atribuciones de la Hacienda Pública Municipal	
EC0775	Administración de los Servicios Públicos Municipales	
EC0777	Ejecución de las Atribuciones de la Contraloría Municipal	
EC0978	Administración del Desarrollo Urbano y Ordenamiento Territorial Municipal	

La primera etapa de este proyecto coordinado por el **INVEDEM** fue capacitar y certificar a seis evaluadores que son ya parte de su planilla, entre los cuales destaca el Director General de este Instituto, estos mismos serán los encargados de brindar asistencia personalizada a este sector, el siguiente paso es la acreditación oficial con base en los estándares de competencia antes mencionados para todos aquellos servidores públicos interesados, así como para el público en general. ¶









HUATAPE, EXQUISITO SABOR HUASTECO

s un platillo preparado muy típico de la zona de la Huasteca, ubicada al norte del Estado de Veracruz. El principal detalle de este guiso, es el uso de masa de maíz acompañado al gusto ya sea con camarón, langostino, jaiba o algunos otros.

La Huasteca, es bien conocida por sus características raíces culinarias de la cultura indígena, sus platillos están llenos de sabor, y suelen ser increíblemente variados aun cuando suelen elaborarse con ingredientes que se consumen en casi todo el país.

Huatape de Camarón

Ingredientes de preparación

- ½ Kilo de camarones limpios
- 1 Taza de camarón seco
- · 3 Tomates maduros
- · 1 Chile ancho
- · 3 Chiles guajillos
- · 1 Cebolla
- · 2-4 Ramitas de epazote
- · 2 Dientes de ajo
- · 1 Taza de masa de maíz
- · Sal al gusto
- 1 Cucharadita de aceite
- · 2 ½ Litros de agua

Modo de Preparación

- 1. Cuece la piel de los chiles, previamente enjuagados y sin semillas a fuego medio, junto con los ajos, la cebolla, los tomates y los camarones secos.
- 2. Lleva la mezcla a licuar y pásala luego por un colador.
- 3. Calienta el aceite en una olla de suficiente tamaño y vierte la mezcla de chiles con tomate.
- 4. En otra porción del agua cuece los camarones e incorpóralos a la mezcla de chiles.
- 5. Licúa la masa junto con una porción del caldo de camarones y chile, vierte junto al resto del caldo, remueve hasta asegurarte de que ha espesado.
- 6. Rectifica la sazón agregando sal en caso necesario, incorpora el epazote, coloca una tapa y apaga el fuego.
- 7. Deja reposar durante cinco minutos antes de servir.

En una de las versiones de esta receta se incorporan huevos duros, papas en cubos toscos, y la masa se incorpora en "orejitas de masa", unas sencillas bolitas de masa ahuecadas en su centro mezcladas con manteca de puerco o mantequilla que se agregan a fuego bajo y que también espesan un poco el caldo. ¶





JOSÉ VASCONCELOS; HÉROE DE LA EDUCACIÓN MEXICANA

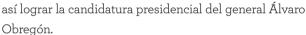
n la ciudad de Oaxaca, México, el 27 de febrero de 1882, nació José María Albino Vasconcelos Calderón. En su adultez se formó como abogado, político y escritor. Concluyó la carrera de Derecho en la Escuela Nacional de Jurisprudencia en 1907; dirigió la fundación del Ateneo de la Juventud en 1909. Se desempeñó como codirector del periódico anti reeleccionista de Félix F. Palavicini.

Fue fundador del Ministerio de Educación, donde desarrolló una extraordinaria labor, por lo que ganó el sobrenombre de "El maestro de la juventud de América".

Durante la rebelión de 1910-1911 fue Secretario y sustituto de Francisco Vázquez Gómez, como agente confidencial de Francisco I. Madero en Washington, Estados Unidos, y fundador del Partido Constitucionalista Progresista. Después del golpe de estado de Victoriano Huerta, Venustiano Carranza designó a Vasconcelos como agente confidencial ante los gobiernos de Inglaterra y Francia, con fin en tratar de evitar que estos otorgaran apoyo financiero al entonces dictador. Más tarde, huyó a Estados Unidos, ya que Venustiano Carranza pretendió arrestarlo al pecar de crítico. En su retorno a México, asistió a la Convención de Aguascalientes y ejerció el cargo de Secretario de Instrucción Pública. Para 1914, fue nombrado Director de la Escuela Nacional Preparatoria y más tarde como jefe del Departamento Universitario y de Bellas Artes. Se distinguió al ser el creador del escudo y lema de la Universidad Nacional "Por mi raza hablará el espíritu".

En 1915 abandonó México para irse a Estados Unidos, llegando a New York donde vivió y trabajó. Al acercarse el fin de Gobierno de Carranza, en 1920 se citó y entrevistó con Álvaro Obregón, ofreciéndole su apoyo al Plan de Agua Prieta, que tenía como fin destituir de la presidencia de la Republica a Venustiano Carranza, y





Más tarde, Vasconcelos fue designado como Secretario de Educación Pública al crearse esta Dependencia oficialmente por Decreto de 1921, durante el periodo de Gobierno de Álvaro Obregón. Con este cargo promovió la educación popular luchando contra el analfabetismo, trajo al país educadores y artistas destacados para aumentar el personal y mejorar el desarrollo escolar, creó numerosas bibliotecas populares; por su iniciativa, se construyó el Estadio Nacional siendo este un espacio para espectáculos; reorganizó la Biblioteca Nacional, dirigió un programa de publicación masiva de autores clásicos, fundó la revista "El Maestro", promovió la escuela y las misiones culturales, propició la celebración de la primera "Exposición del Libro".

Al consumarse la firma de los Tratados de Bucareli, José Vasconcelos condenó el asesinato del senador Field Jurado y se separó de su puesto en la SEP como Secretario. Para las elecciones, fue candidato para el gobierno de Oaxaca, sin embargo, fue derrotado y nuevamente abandonó el país. Al instalarse en el continente Europeo,





publicó la primera época de la revista La Antorcha, en París y Madrid (1924-1925). A su regreso a México fue candidato a la Presidencia de la República por el Partido Nacional Antirreeleccionista, en la que perdió ante Pascual Ortiz Rubio en 1929.

De sus obras realizadas, la más conocida es "La raza cósmica", publicada en 1925, en el que expone algunas de sus reflexiones sobre el indigenismo. También sobresalió como profesor de la Universidad de Chicago; profesor huésped en la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de La Plata, y como rector de la Universidad de Sonora. Se le otorgó el grado de Doctorado Honoris Causa por las universidades Nacional Autónoma de México y de Puerto Rico, Chile, Guatemala y El Salvador. Fue condecorado como miembro fundador de El Colegio Nacional el 15 de mayo de 1943. También desempeñó la dirección de la Biblioteca Nacional durante la presidencia de Manuel Ávila Camacho.

José Vasconcelos falleció el 30 de junio de 1959 en la ciudad de México, D.F., dejando un enorme avance y desarrollo educativo para todos los mexicanos.





FUNDACIÓN DE LA CRUZ ROJA MEXICANA

urante el mandato del Presidente de la República Mexicana, Gral. Porfirio Díaz en el año 1898, recibió una carta de la Cruz Roja Española gracias al Ministro Español, Pedro Carrere y Lambeye, que le solicitaba información derivada de los que eran los servicios de ambulancia activos dentro del país y al mismo tiempo con la Unidad Sanitaria del Ejército Mexicano ante una posible guerra. Ante la solicitud, Porfirio Díaz delega tal situación al Doctor Fernando López y Sánchez Román, Director del Hospital Militar, en llevar a cabo lo pertinente para así dar una respuesta pronta a España. Después de llevar a cabo un amplio estudio, como resultado se obtuvo que no existía un servicio de asistencia médica ante una situación de guerra o conflicto, por lo que se le propone a Porfirio Díaz impulsar, en participación de la sociedad civil la creación de una Sociedad Nacional de la Cruz Roja en México, al tener como ejemplo la participación de la Cruz Roja Francesa teniendo variados acontecimientos importantes en ese país.

Tras nueve años en 1907, el entonces aun Presidente de la Republica, Porfirio Díaz, Se pidió mediante un decreto que México se adhiera a la Convención de Ginebra de 1864 para el mejor servicio y atención a los heridos y enfermos de los ejércitos en campaña, durante el mismo año es aceptada la propuesta de crear la Cruz Roja Mexicana. La esposa del Doctor Fernando López, la Sra. Luz González Cosío de López, al no ver una respuesta clara





en todo este procedimiento, retoma el proyecto personalmente teniendo como meta la creación y establecimiento del mismo.

Más tarde en la ciudad de Monterrey en agosto de 1909, la ciudad es sacudida por un gran desastre natural, el desbordamiento del rio Santa Catarina que afectó a más del 50% de la población, dejando un gran número de damnificados y víctimas, por este hecho dentro del país, la Cruz Roja fue solicitada por primera vez en llamado de Auxilio, provocando la agilización en la creación oficial de la Cruz Roja Mexicana.

Para el 21 de febrero de 1910 ante el Decreto Presidencial No. 401, se le da reconocimiento oficial a la Cruz Roja Mexicana denominándola como Asociación Mexicana de la Cruz Roja, coronando a Luz González de Lopez y los primeros voluntarios por su gran empeño en lograr este acontecimiento. En ese mismo año empieza a funcionar la Asociación ubicándose en Rosales número 20, de la Ciudad de México.

La Sra. Luz González de López se constituye como Fundadora de la Cruz Roja Mexicana.





JULIO ZARATE

ació en la ciudad de Xalapa, Veracruz el 12 de abril de 1844. Político, escritor e historiador, realizó sus primeros estudios en su ciudad natal, se trasladó a la ciudad de Puebla de los Ángeles para ingresar al Colegio Carolino, en donde se tituló como Abogado, desde 1862 se desempeñó como diputado federal en diversas ocasiones, llegando a ser presidente de la Cámara de Diputados.

Diputado al Congreso de la Union-1862-por Puebla, Veracruz y el Distrito Federal. El estado de Morelos lo declaro hijo predilecto, de diciembre de 1879 a febrero de 1880, durante los primeros años del porfiriato, fue encargado de despacho de la Secretaría de Relaciones Exteriores. Fue secretario general de Gobierno del Estado de Veracruz de diciembre de 1884 a octubre de 1885, durante la gubernatura de Juan de la Luz Enríquez. En 1896 fue ministro del Suprema Corte de Justicia de la Nación. En 1912, fue senador de la república.

Secretario de Gobierno en Veracruz, con el General Juan de la Luz Enríquez. Escribió sobre el emperador Julio Cesar; de los historiadores griegos Herodoto, Tucidides y Jenofonte; del historiador Tito Livio; del historiador latino Publio Cornelio Tácito; del político e historiador francés Louis Adolphe Thiers; del pintor italiano Rafael Sanzio; del escultor, pintor y arquitecto italiano Miguel Ángel, entre otros.

Su obra más importante es el Tomo III, Guerra de Independencia de la Enciclopedia México a través de los siglos; otras obras: Los Estados de la Federación Mexicana; Monografía del Estado de Veracruz; Compendio de historia General de México; México y su evolución social; Catecismo geográfico del estado de Puebla; Relaciones Exteriores.

Impartió clases de Historia Universal en la Escuela Normal Nacional desde 1883, ejerciendo la docencia por treinta años, colaboró para los periódicos El Eco del País y El Siglo Diez y Nueve, de ideología liberal, hacia finales de la década de 1880, escribió "La Guerra de Independencia", tomo tercero de la enciclopedia México a través de los siglos la cual fue dirigida por Vicente Riva Palacio.

Julio Zarate falleció el 18 de noviembre de 1917 en la ciudad de México.







XICO, UN COLORIDO PARAÍSO

ste fantástico municipio se ubica en el estado de Veracruz y es catalogado como Pueblo Mágico desde el año 2011. El encanto de Xico se distingue por sus hermosas y coloridas casas coloniales, por sus árboles y variada flora, por su gran extensión verdosa en sus asombrosos parajes y montañas, así como por el inigualable olor a café que se percibe en cada recoveco.

Xico, al encontrarse a tan solo 45 minutos de la ciudad de Xalapa y a solo dos horas del Puerto de Veracruz, brinda la posibilidad de descubrir un bello y pintoresco lugar lleno de naturaleza. El situarse en las faldas del Cofre de Perote vuelve de Xico un lugar mágico, pues esto permite apreciar el esplendor de fincas cafetaleras y grandes hectáreas de árboles donde habitan una gran cantidad de animales de la región.

Su arquitectura se ve adornada por calles empedradas, en donde se admiran casas antiguas bien conservadas, monumentos y una variada oferta de museos como el del Danzante Xiqueño; la sala Taurina; el museo de sitio Xicochimalco; así como el del vestido, dedicado a Santa María Magdalena, quien es la patrona del Pueblo.



De los principales atractivos que encontramos dentro del municipio está la parroquia de Santa María Magdalena, la cual es una construcción del siglo XVI en la que destacan notables detalles barrocos y neoclásicos, así como bellos portales con grandes jardines que emiten una sensación de paz y relajación. También, a un costado, se encuentra el Museo del Vestido, que tiene una exposición con más de 700 vestidos ofrecidos a la Santa Patrona. Otra de las construcciones importantes es la Capilla del Llanito en la que se venera un Santo Niño que, se cuenta, es milagroso.

La Plaza de los Portales, espacio lleno de historia, se caracteriza por contar con escritos significativos en los muros de sus edificios, tales como inscripciones históricas pertenecientes a los siglos XVII y XIX; por otro lado, el centro de esta plaza se distingue por una glorieta







al estilo Art Decó, que además cuenta con variados comercios y restaurantes de comida típica de la región.

El municipio de Xico se rodea, principalmente, de ríos, cascadas y arroyos; por lo que es el lugar ideal para realizar actividades de ecoturismo y deporte al aire libre en sus extensas áreas verdes. Entre las maravillas naturales de Xico se encuentran las cascadas La Monja y de Texolo, esta última ubicada a 3 km del centro. Texolo se caracteriza por tener un mirador que da una vista panorámica a la gran caída de agua de aproximadamente 78 mts.

En la parte alta de Xico se encuentra la comunidad de Xico Viejo, la cual ha destacado por sus granjas de truchas que son visitadas cada fin de semana por turistas que buscan degustar de este delicioso platillo en cualquiera de sus variedades, ya sea para llevar o para hacerlo en los restaurantes que existen en la localidad.

La Gastronomía sobresale al hablar del platillo más típico Xico, el mole, que destaca por ser dulce y picoso al ser preparado con chile ancho, manzana, chocolate, panela, plátano y sinnúmero de ingredientes tradicionales. Por otro lado, el platillo conocido como "Xonequi", de origen prehispánico, consiste en un caldo de frijoles hervidos con las hojas de una enredadera que lleva el mismo nombre y tiene "forma de corazón", se acompaña de bolas de masa sazonadas con manteca.

En cuanto a sus fiestas, la más importante es la Fiesta Patronal a Santa María Magdalena y por ello es una de las más esperadas. Las fiestas a Santa María Magdalena se celebran en el mes de julio y su evento principal es la



"Xiqueñada" o "capea de toros", donde se liberan toros de lidia para ser toreados por el público. En la festividad de julio se desarrollan otras tradiciones como la elaboración de un arco de floral de entre 19 y 20 metros de altura y más de dos toneladas que es colocado en la entrada de la parroquia. También, el 19 de julio, se cubre la calle principal con una alfombra elaborada con aserrín de colores formando imágenes, esto como una ofrenda a Santa María Magdalena, patrona del pueblo.

Las fiestas de Xico, no solo se limitan al mes de julio, pues a lo largo del año existen otras festividades con mucho arraigo, como lo es el Día de Muertos, fecha en que los pobladores adornan las calles de Xico con un camino de pétalos de flor de cempasúchil y velas, mientras que en los barrios se reza el rosario dedicado a todos los difuntos y la gente acude con incienso, entonando cantos de resurrección y glorias.

Xico representa el escape de fin de semana para los habitantes de la zona metropolitana de la capital del estado, ofreciendo un sinnúmero de posibles actividades durante todo el año y para todos los gustos. Visita Xico, donde la magia es real.







EMPAPATADAS MISANTECAS, UN MANJAR ÚNICO DE LA REGIÓN

a empapatada es un platillo típico de Misantla, una pequeña pero hermosa y hospitalaria ciudad ubicada en las montañas del centro del estado de Veracruz. Las Empapatadas son un platillo de capas de tortillas, salsa, frijoles y huevo, esto se envuelve en hojas de Papata, una planta similar a la de plátano pero de menor escala.

¿Cuáles son los ingredientes de la Empapatada?

- · Rinde para 2 porciones
- 300 gr de jitomate
- 30 gr de chile jalapeño
- 100 gr de cebolla
- 250 gr frijoles refritos*
- 10 tortillas de maíz medianas, de preferencia hechas en casa.
- 300 gr de carne para asar
- 4 huevos
- 180 gr de chorizo
- 4 hojas de papatla, pasadas por la lumbre para suavizarlas, puedes sustituir con hoja de plátano.
- · Cantidad necesaria de sal
- · Cantidad necesaria de pimienta

Preparación

- 1.- Asa el jitomate, chile y cebolla hasta que la piel se ponga negra. Con ayuda de un poco de agua licua y sazona con sal y pimienta., posteriormente, en una sartén con un poco de aceite vierte la salsa y deja que se cocine hasta que espese y se vuelva un poco más obscura, rectifica sabor y reserva.
- 2.- En una sartén cocina los cárnicos, en mi caso la carne enchilada y el chorizo, cocinar hasta que estén listos y reserva.
- 3.- Con ayuda de una cuchara o un tenedor bate los huevos y cocina dos pequeños omellets (tortas o tortillas de huevo)
- 4.- Calienta por separado las tortillas y los frijoles.
- 5.- Con ayuda de una ollita de barro forma una cruz con dos hojas de papantla, presiona las hojas haciendo que la cruz tome forma de la ollita de barro.
- 6.- Sumerge la tortilla de maíz en la salsa caliente, de ahí colócala al fondo de la olla con las hojas de papantla.
- 7.- Paso siguiente sumerge la tortilla caliente en el frijol refrito y colócalo arriba de la tortilla que sumergiste en salsa. Repite este paso intercalando las tortillas sumergidas en salsa y frijol hasta que apiles 5 capas.
- 8.- Agrega la torta de huevo, después la carne asada y el chorizo, en mi caso a mí me gusta agregar salsa de jitomate hasta arriba, cubre la empapatada con los extremos de las hojas, deja reposar y que se entibie.

Repite los anteriores pasos para armar la otra empapatada, si no tienes una ollita de barro puedes ayudarte con un plato hondo. \P









Tienda VERACRUZ

me llena de orgullo

¡Conocéla!

Acércate a Tienda Veracruz, una iniciativa integradora de alianzas, de artesanos y productores veracruzanos donde podrás vender y comprar tus artesanías y productos, con orgullo veracruzano.



229 601 9612



@tienda.orgulloveracruzano



tienda orgullo veracruzano

Centro Comercial y Marina El Dorado Carr. Federal Paso del Toro, Antón Lizardo 4405, Local Ela Boca del Río, Ver.

Visita nuestra página en

www.tiendaveracruz.com

