

## **El rico taco de obispo**

Publicado por: Chaloaranda

Publicado el : 3-8-2021 20:14:54

“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 aviso.

“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 celebros  
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)