

¿Cómo los chilaquiles se volvieron plato típico del Tec de Monterrey?



** CONECTA en el 80 aniversario: este año, el Tec de Monterrey celebra 80 años de labor educativa y te presentamos piezas especiales sobre el legado trascendente de la institución.**

En el [Tec de Monterrey](#) los **chilaquiles** son toda una tradición, y como en cada aniversario, serán también parte de su **celebración**.

Este platillo, hecho con una receta original a **base de tortilla, queso y salsa roja de tomate**, se ha convertido en un **símbolo culinario** para la comunidad Tec.

Todo comenzó en el **campus Monterrey hace más de 50 años** y, poco a poco, también han llegado a otros campus y regiones de la institución, además de **convertirse en una marca registrada**: [Chilaquiles Tec](#).

Tradicionalmente cada **6 de septiembre**, día del **aniversario del Tec**, en el **campus Monterrey** se celebra con **chilaquiles gratis**, y se hace una ceremonia de preparación en donde el rector y otros directivos participan cocinando y repartiendo platillos.



/> width="900" loading="lazy"> Así surgió este tradicional platillo

Los **chilaquiles del Tec** originales fueron creados por el contador **Ricardo Camargo** y el profesor **Alfonso Valdez**, de campus Monterrey, en la **década de los años 60**.

Cuenta la historia que en unos viajes que hicieron a diferentes universidades se dieron que cuenta que **cada escuela contaba con un platillo que la identificaba**.

Así, se dieron a la tarea de buscar recetas de cocina y **optaron por los chilaquiles**, considerando que era un **platillo tradicional mexicano** y que, además, podría prepararse fácilmente en las cafeterías del Tec.

Las primeras pruebas se hicieron en la **Cafetería El Borrego en 1968**; desde el principio se intentó dar al platillo un estilo y sabor tradicional, se consideró que no bastaba con la receta, sino que debía tener una **presentación agradable**.

Fue el Sr. Camargo quien encontró unas pequeñas **cazuelas individuales** que le dieron un **toque mexicano al platillo**, que fue tomando cada vez mayor popularidad **hasta ser distintivo de ese campus**.



/> width="900" loading="lazy">

La evolución de lo Chilaquiles Tec

La **receta original de los Chilaquiles Tec** consistía en **sofreír cebolla y ajo en manteca de puerco** hasta dorar; ahí se le incorporaban los **frijoles refritos** y se terminaban de guisar; para la **salsa**, en una olla se **freía cebolla, ajo, chile chipotle** y luego se iba incorporando la **pasta de tomate**.

Para la **orden de chilaquiles** se **servían los frijoles en la cazuelita de barro**, se **colocaban dos capas de tortilla dorada y queso**; **después, se vertía la salsa, se metía al horno y una vez gratinado el queso**, estaba lista para ser entregada al cliente.

En **1984**, cuando se incorporó una nueva administración a las cafeterías del Tec, **se retiraron las cazuelitas** y se cambió el proceso de preparación; ahora, los chilaquiles se preparan en la plancha.

A partir de **1985**, los chilaquiles **llegaron al resto de las cafeterías en campus Monterrey**; primero, al Comedor de Estudiantes, después a Centrales, La Carreta, y en 1993, en la recién estrenada, Jubileo.

Un platillo que se une a las celebraciones

En el aniversario 59 del Tec, el **6 de septiembre de 2002**, comenzó la **tradición de regalar chilaquiles** a estudiantes y colaboradores, esto se hizo como un detalle especial y como parte de la celebración.

Pero los Chilaquiles Tec no solo son tradición en campus Monterrey, a partir de 2007, en la Región Ciudad de México, se comenzó a celebrar una **actividad de bienvenida para alumnos** que pretendía romper el Récord Guinness de comida ofrecida a estos; así nació, el **Chilaquil Fest**.

Actualmente, esta actividad de **inicio de semestre**, se lleva a cabo, ya no solo en los campus ubicados en la Ciudad de México, sino que se ha implementado en otros como Saltillo, Zacatecas y Sonora Norte.

También por esa época, en las cafeterías de otros campus del centro del país, como Irapuato, se comenzaron a vender los "**Borregos**", que consisten en **molletes preparados con chilaquiles encima**.



Chilaquiles Tec ¡a la orden!

Los Chilaquiles Tec poco a poco han ido tomando fama más allá del campus Monterrey.

Su primera salida del campus fue en 2014, el chef ejecutivo de Servicios Especiales del campus Monterrey, viajó a Estados Unidos para **presentar el platillo típico del Tec** en las universidades de **Yale y Massachusetts**.

Allí, realizó una exposición y habló de la **importancia del platillo en México** y en los campus del Tec, en un evento especial de servicios alimentarios de universidades.



/> width="900" loading="lazy">

El 12 de agosto de 2019, **Chilaquiles Tec** registró su marca y abrió la **primera sucursal tipo franquicia** en el Edificio de Servicios de Apoyo (Cafetería Centrales), en campus Monterrey.

Esto se realizó con la intención de elevar este platillo tradicional del Tec a una franquicia que pueda **replicarse en otros campus** y estar disponibles para [EXATEC](#) que regresaban al campus a buscarlo y para la comunidad en general.

Actualmente, además del campus Monterrey, los otros campus que cuentan con **sucursales de Chilaquiles Tec** son **Ciudad de México, Estado de México, Santa Fe, Guadalajara, Querétaro y Puebla.**

Luego, en octubre de 2020, ante el confinamiento a causa de la pandemia de COVID-19, en Monterrey se extendió el servicio como opción **Chilaquiles Tec en Casa** a través de plataformas digitales como **Uber Eats y Rappi.**

Este servicio ofrecía **kits para preparar de 2 a 5 órdenes** con los ingredientes y un instructivo que explicaba la preparación de los Chilaquiles Tec en casa.

Actualmente, el servicio de kits aún existe, pero sólo está disponible [vía pick up](#); se pueden ordenar Chilaquiles Tec para ser recogidos en la **Cafetería Jubileo**, en campus Monterrey.

Un platillo sobre ruedas

Con el objetivo de llevar la experiencia de consumo de este platillo tradicional fuera del campus Monterrey, se creó como alternativa el **Chilaquiles Tec Food Truck** que da servicio a eventos institucionales y privados.

A través de este vehículo se puede dar servicios a **preparatorias y campus de la Región Monterrey** en actividades que van desde partidos de representativos hasta otro tipo de reuniones de la comunidad Tec.

Asimismo, en Monterrey, el Chilaquiles Tec Food Truck ha llegado a presentarse en colegios y eventos masivos como el **Festival del Gordo** y el festival de música **Pa'l Norte**.

Para reservar este servicio y conocer sus lineamientos puedes acceder al sitio de [Tec Food](#).



/> width="900" loading="lazy">

El Tec de Monterrey en su 80 aniversario

El [Tecnológico de Monterrey](#) llega este **2023** a su **80 aniversario** y lo celebra con distintas actividades, experiencias y vivencias para recordar su historia y legado.

El **Tec** fue fundado por [Eugenio Garza Sada](#) y un **grupo de empresarios** el **6 de septiembre de 1943**; sus primeras clases se impartieron en una **casona en la calle Abasolo** (centro de Monterrey) **a 350 estudiantes**.

*"Celebrar un aniversario es una **oportunidad para conectar con todos y cada uno de quienes formamos parte de la comunidad Tec**",* ha compartido David Garza, rector y presidente ejecutivo del Tec.

Consulta el detalle de la [agenda de actividades del 80 aniversario](#).

**Con información de Marlene González, la Recopilación de Tradiciones del Tec, por la Lic. Pilar Cavazos, el Dr. Jorge Lozano Laín y el Lic. Francisco Mendoza Rivera.*

***Nota original publicada en septiembre de 2017.*

VISITA EL ESPECIAL DEL 80 ANIVERSARIO DEL TEC: