

¿Cómo los chilaquiles se convirtieron en el "platillo del Tec"?



Para una parte del **Tecnológico de Monterrey**, los **chilaquiles** son toda una tradición.

Comenzó en el campus Monterrey y, poco a poco, se ha extendido a otros campus, como los de la **Región Ciudad de México**, en donde hay un "**Chilaquil Fest**" a principios de cada semestre; lo mismo que en **Zacatecas, Saltillo o Hermosillo**.

También en campus de la **Región Centro**, como **León e Irapuato**, en donde son **tradicionales los "Borregos"**, molletes con **chilaquiles** encima, se ha adoptado fuerte este platillo.

Este miércoles 6 de septiembre, día del aniversario número 74 del Tec, en el campus Monterrey, se celebró de hecho, como cada año, con **chilaquiles para todos**, en una **ceremonia de preparación** en donde el propio rector **David Garza** participa, **cocinando y repartiendo**.

Victor Gutiérrez y David Garza, vicepresidente de la Región Norte y rector del Tec de Monterrey, respectivamente, mueven los chilaquiles en el mega sartén de este 74 aniversario en campus Monterrey.



David Garza, rector nacional del Tecnológico de Monterrey, reparte chilaquiles a los estudiantes del campus Monterrey, en este aniversario 74 de la universidad.



PERO, ¿DE DÓNDE VIENE ESTA TRADICIÓN Y POR QUÉ GUSTAN TANTO LOS CHILAQUILES EN EL TEC?

Los chilaquiles Tec fueron **creados por el contador Ricardo Camargo y el profesor Alfonso Valdez, de campus Monterrey.**

En unos **viajes que hicieron a diferentes universidades se dieron que cuenta que cada escuela contaba con un platillo que los identificaba** y fue así como se dieron a la tarea de buscar recetas de cocina y **optaron por los chilaquiles, considerando que era un platillo tradicional mexicano que además podría fácilmente prepararse en las cafeterías.**

Chilaquil Fest en Tec de Monterrey Sonora Norte.



Las primeras pruebas se hicieron en la cafetería El Borrego en 1968. Debido a que se intentó dar un sabor lo más tradicional posible, se consideró que no bastaba con la receta, sino que debía tener una presentación agradable y fue ahí cuando el Sr. Camargo buscó unas **pequeñas cazuelas individuales que terminarían dándole el toque mexicano al platillo.**

Los chilaquiles se empezaron a vender en la Cafetería el Borrego y poco a poco empezó a ser un platillo característico del Tec en dicho campus.

La receta original consistía en sofreír cebolla, ajo en manteca de puerco hasta dorar, ahí se le incorporaban los frijoles refritos y se terminaban de guisar, por otra parte, la salsa se preparaba en una olla, se freía cebolla, ajo, chile chipotle y poco a poco se iba incorporando la pasta de tomate.

Chilaquiles en el Estado de México.



Al momento que pedían **una orden de chilaquiles se servían los frijoles en la cazuelita de barro**, se colocaba tortilla dorada, queso, una segunda capa de tortilla dorada, queso y se vertía la salsa, se metía al horno y una vez gratinado el queso, se le agregaba un tenedor y se entregaba al cliente.

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

A partir de 1985 empezaron a incorporar los chilaquiles al resto de las cafeterías, primeramente, en comedor de estudiantes, después en la llamada Centrales, Carreta, y luego, en 1993 en la recién estrenada Jubileo (debajo de lo que ahora es el Centro Estudiantil).

Chilaquil Fest en Zacatecas.



EN EL ANIVERSARIO DEL TEC Y EN OTROS CAMPUS DEL PAÍS

La tradición de regalar chilaquiles en el aniversario del Tec comenzó en campus Monterrey en el aniversario 59, el 6 de septiembre del 2002. Así, desde hace 15 años, los estudiantes y colaboradores disfrutan de este rico platillo en este día especial.

En la Ciudad de México, desde el 2007 se comenzó a celebrar una actividad de bienvenida para alumnos que pretendía romper el Récord Guinness de comida ofrecida a estos. Esto derivó en el Chilaquil Fest, que ahora, en cada semestre se hace, compartiendo esta tradicional comida.

Chilaquil Fest en la Ciudad de México.



El Chilaquil Fest se ha hecho ya también en campus como Saltillo, Zacatecas o Sonora Norte (Hermosillo).

En campus del centro del país, como **Irapuato**, también por esa época, se comenzaron a **vender los "Borregos"**, molletes preparados con chilaquiles encima, que se han vuelto una deliciosa adicción para los estudiantes.

Chef del Tec en campus Monterrey, Antonio de Jesús Morales, con su platillo de chilaquiles.



LOS CHILAQUILES DEL TEC EN EL MUNDO...

En el 2014, **Antonio de Jesús Morales**, el chef ejecutivo de **Servicios Especiales del Tecnológico de Monterrey, campus Monterrey**, viajó a las **universidades de Yale y de Massachusetts**, para **presentar los "chilaquiles del Tec"** y hablar de la importancia de del platillo en México y en el campus, en un evento especial de servicios alimentarios de universidades.

Así que ahora ya lo sabes. Ahora, ve y disfruta unos ricos chilaquiles Tec. ¡Buen provecho!

Nota con información de la Recopilación de Tradiciones del Tec., por la Lic. Pilar Cavazos, el Dr. Jorge Lozano Laín y el Lic. Francisco Mendoza Rivera, así como con los coordinadores de comunicación de región y campus.

