

¿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**.



>>



/>>

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.



/>>

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.



/>>

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).



/>>

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.



/>>



/>>

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.



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.