

¿Por qué en el Tec amamos tanto los chilaquiles y cuál es su historia?



Staff | Redacción Nacional

Si vas a llegando al Tec de Monterrey tal vez no sepas esto, pero los chilaquiles son un **platillo** especial en la institución.

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

Todo 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 otros como **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.

Cada 6 de septiembre, el día del aniversario del Tec, en el campus Monterrey se celebra con **chilaquiles para todos**, en una **ceremonia de preparación** en donde el **propio rector participa cocinando y repartiendo**.



/>>

PERO, ¿DE DÓNDE VIENE ESTA TRADICIÓN Y QUÉ TIENE QUE VER EL TEC CON LOS CHILAQUILES?

Aquí va algo de historia. Los **originales 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.**

Luego, 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 de Congresos).

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 16 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. Nota publicada originalmente en septiembre de 2017.