

(PASIONES)

Día Siete

ENVOLTURA DE LUJO Aunque las hojas no influyen en el sabor del tamal, son por mucho la personalidad del mismo. Son las mejores herramientas para soportar las altas temperaturas alcanzadas durante el cocimiento de los tamales a baño María. Las hojas se distinguen y utilizan dependiendo de la región en la que se producen: plátano, regiones tropicales del sur como Guerrero, Oaxaca, Colima, Michoacán y Campeche; maíz, Bajío y norte principalmente; hoja Santa, sur del país, Oaxaca y Chiapas, y chaya en Campeche, Yucatán y en menor medida, Quintana Roo.

(Las hojas empleadas comúnmente son las de: **plátano, maíz, hoja Santa, chaya** y como nueva tendencia: espinaca, acelga y lechuga. Las de mayor uso son las de plátano y maíz.)

(**Existen procesos previos al empleo de las hojas.** La de plátano se asa o coce y la de maíz se seca para mejorar su manejabilidad.)

(**Los tamales** de hoja de plátano se cocinan principalmente con masa y manteca de cerdo y cuando se emplea la de maíz, la masa del tamal previamente nixtamalizada.)