

ALIMENTACIÓN / ARTES VISUALES / TENDENCIAS

Las recetas de Frida Kahlo

El Ciudadano · 23 de julio de 2015



«A Frida le encantaba disfrutar de todo. El mundo a su alrededor era poco para transformarlo en una fiesta permanente. Celebraba santos, cumpleaños, bautizos así como la mayor parte de las fiestas populares, fueran profanas o religiosas, que se cruzaran por su camino. Para ello reunía a sus amistades, a la familia, a sus discípulos y colegas p salía a confundirse con el pueblo en los mercados, en las ferias tradicionales».

-Guadalupe Rivera Marín (Hija de Diego Rivera)

El folclor creado por Frida Kahlo, no a partir de su figura, pues ella adoptó el mexicanismo como su símbolo ante el mundo con bellos vestidos oaxaqueños y una vida que realmente ejemplifica un espíritu mexicano, ha trascendido más allá de su vida artística; tanto el pueblo como el gobierno han tomado su figura como un ejemplo y un recuerdo de una época pérdida en el tiempo. Por ello, de Frida se ha dicho mucho. Se buscan sus cuadros, pero también sus vestidos, sus hogares, sus cartas e incluso sus recetas de comida.

Frida Kahlo Vogue

Las fiestas de Frida y Diego es un libro de Guadalupe Rivera, hija de Diego Rivera y Marie – Pierre Colle. En este libro no sólo se aprende más de la historia de esta pareja y de la emblemática figura de Frida, sino que se muestran platillos que fueron creados para las ocasiones especiales durante su matrimonio. Desde el menú de su boda, pasando por su cumpleaños o hasta el día de reyes, este libro recopila anécdotas, recetas y fotografías que dejan ver esa esencia que rodea la vida de tan distinguidas personas.

Frida Kahlo Diego Rivera recetas

El día de bodas de los dos pintores fue un festejo especial y único, que sólo pensándolo de personajes como Diego y Frida sería algo normal. El festejo ocurrió en la azotea de la casa de la fotógrafa Italiana Tina Modotti en Coyoacán. Las paredes pintadas de colores fuertes y la falta de la mayoría de los cubiertos convencionales porque a Rivera le parecían burgueses, hizo que la tortilla fuera el cubierto principal.

La comida fue la que se acostumbraba dar en las bodas tradicionales en esa época, excepto la sopa de ostiones (las cucharas de peltre fueron las más baratas del mercado), el menú fue el siguiente:

Sopa de ostiones

Arroz blanco con plátano frito

Huazontles en salsa verde o roja

Chiles rellenos de queso

Chilles rellenos de picadillo, fríos o calientes

Mole negro de Oaxaca

Pozole rojo de Jalisco

Flan

Sin duda uno de los principales elementos en una boda, desde tiempos inmemorables es el alcohol, y en esta fiesta no hizo falta. El pulque natural, curado de apio y tuna junto con el tequila, en palabras de Guadalupe Rivera “corrieron como ríos”.

 Frida Comida

Otra anécdota con menú incluido es la de la cena de Navidad de 1942. Los festejos para la familia Rivera comenzaban desde el 8 de diciembre, cumpleaños de Diego Rivera, seguían las posadas que eran muy celebradas, la cena de nochebuena, Navidad, año nuevo y culminaban con las fiestas en honor a los Reyes Magos casi un mes después. Se podría decir que era un mes de celebraciones sin parar.

 Frida kahlo ojo

Ese año celebraron la cena de Nochebuena en casa de Matilde, la hermana de Kahlo, y fue la artista junto con las hijas de Rivera y otras personas quienes deambularon por las calles de Coyoacán. Compraron dulces y muchos juguetes que le fascinaban a Frida, en especial los silbatos de diferentes colores y tamaños. En los juegos mecánicos, las faldas de la artista se alzaban de tal manera que cubrían su rostro y ese día la gente se enteró que no usaba ropa interior. Rivera Marín cuenta que en la misa de esa noche la gente hizo gran alboroto por ver a la “impía comunista” escuchando el sermón religioso. Esa noche el menú fue el siguiente:

Crema de cacahuete

Conchitas de robalo

Pavo navideño

Ensalada de navidad

Quesadillas de flor de calabaza

Pambazos rellenos

Tostadas

Revoltijo

Chícharos a la francesa

Buñuelos de rodilla

Cocada

Esas y otras historias personales, contadas por la hija de Rivera, quien fue muy cercana a Kahlo, pueden encontrarse en su libro, en el que además de los diferentes menús que muestran la personalidad de los personajes de la época, se encuentran las recetas para comer justo como ellos solían degustar sus alimentos.

Este es un platillo que se encuentra en las páginas del libro y que cubre el apetito de diez personas.

 Libro Frida Diego Recetas

Mole poblano

- 250 gramos de chiles mulatos desvenados y despepitados
- 350 gramos de chiles pasillas desvenados y despepitados
- 350 gramos de chiles anchos desvenados y despepitados
- 250 gramos de manteca de cerdo
- 3 dientes de ajo medianos pelados
- 2 cebollas medianas picadas
- 2 tortillas duras en pedacitos
- 1/2 bolillo duro
- 60 gramos de pasitas
- 125 gramos de almendras
- 6 cucharadas de pepitas de calabaza
- 125 gramos de ajonjolí
- 1 cucharadita de anís
- 2 clavos de olor
- 1 raja de canela
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 3 tablas de chocolate de metate o al gusto
- 150 gramos de jitomate pelados y picados
- sal y azúcar al gusto
- 1 guajolote o pavo grande partido en piezas y cocido en un buen caldo hecho con zanahorias, poro, cebolla, una rama de apio perejil y un diente de ajo (se puede sustituir el pavo por 4 pollos)

 Comida mexicana

PREPARACIÓN

Los chiles se pasan por 150 gramos de manteca caliente, se colocan en una cazuela con agua muy caliente y se deja que suelte el hervor para que se suavicen.

En la misma manteca se acitronan los ajos y las cebollas; se añaden las tortillas, el pan, las pasitas, las almendras, las pepitas y la mitad del ajonjolí, el anís, los clavos, la canela, la pimienta, el chocolate y los jitomates. Se fríe todo muy bien. Se agregan los chiles escurridos y la mezcla se fríe unos segundos más.

Se licua todo con caldo en el que se coció el pavo y se cuela.

En una cazuela grande se calienta el resto de la manteca, se añade la salsa, se deja hervir el mole durante 5 minutos, se sazona con sal y azúcar (debe quedar dulcecito) y, si es necesario se añade más caldo; debe quedar una salsa más bien espesa.

Se deja hervir de 20 a 25 minutos a fuego lento, se le añaden las piezas de guajolote, se deja hervir 5 minutos más y se lleva a la mesa en la misma cazuela, espolvoreándolo con el resto del ajonjolí tostado.

Fuente

Fuente: [El Ciudadano](#)