

Video viral mostró sofisticada técnica a puro tenedor y cuchillo para dejarlas solas en el plato

Debate nacional sobre cómo se abren y se comen las humitas

Chefs dicen que es más tradicional comerla con la hoja del choclo como base, además que ayuda a mantener la humedad y el calor de la preparación.

IGNACIO MOLINA

Una ola de comentarios se desató tras la viralización de un video en Instagram que plantea la pregunta: ¿Se desenrollan las hojas de choclo de las humitas antes de comerlas? En el viral se muestra una sofisticada técnica para quitar las hojas con tenedor y cuchillo y presentar la humita en el plato en su forma pura y desnuda. Con 65.000 compartidos y 119.000 "Me gusta", captó la atención de chefs y aficionados culinarios.

Este debate sobre la presentación de este plato hecho de masa de maíz nos lleva a cuestionar si la forma en que se sirve realmente afecta la experiencia culinaria.

La chef Pamela Fidalgo, autora del libro de recetas "Cocinemos", comparte su visión personal y desde su experiencia en la gastronomía: "Me gusta comerla en la misma hoja del choclo. Mas debo confesar que cuando somos muchos en la mesa, se van juntando hojas porque hay algunos que tienden a sacarla y otros que tienden a comerla ahí adentro", cuenta.

Tomás Cumsille, chef de la red internacional de escuelas culinarias Le Cordon Bleu y de la Escuela de Artes Culinarias de la Universidad Finis Terrae, afirma que recomienda no quitarle completamente el envoltorio. "Si la mantienes dentro, te va a ayudar a mantener temperatura y humedad", comenta. "Pero ya que la hoja no se come, tampoco estaría mal sacarla; o sea, cualquiera de las dos opciones es correcta".

Pamela Fidalgo ratifica: "El sabor no se altera al sacarle la hoja, pero sí en el calor. ¿Te va a llegar más caliente al plato si viene envuelta? Sí. Y además va a tener toda esa parte que se pega en la hoja del choclo, que concentra más jugo, el almidón del choclo".

La técnica

Según el chef argentino Juan Manuel Peña, que lleva casi 20 años en Chile, las humitas son populares en varios países latinoamericanos, como Argentina, Perú, Bolivia y Ecuador. "Nosotros, como argentinos, la conocemos como humita en chala, que es la hoja del choclo en la cual se cocina. Esa hoja hace que la humita tome esa estructura y conserve dentro de la hoja no sólo los sabores, sino la

En el video, con cuidado se empiezan a sacar las hojas.



CAPTURA DE PANTALLA



CAPTURA DE PANTALLA

Con un cuchillo se empuja la humita fuera de su envoltorio.



CAPTURA DE PANTALLA

Al final, queda la humita sola en el plato.

forma", comenta Peña, dueño del local de pizzas La Argentina.

En algunos casos, las hojas pueden estar atadas con una hebra delgada de la misma planta de maíz o con una tira de la misma hoja, lo que ayuda a mantener la forma de la humita durante la cocción y facilita su manejo al servir. En el video, señala el chef Cumsille, la humita parece estar sujeta por otro elemento. "Lo primero que me llamó la atención fue que vi la humita sujeta con elástico", comenta. "No sé si dejará algún sabor extraño, como vienen con colorante o cosas así; creo que lo más recomendable es amarrarlas siempre con el cordel".

Juan Manuel Peña coincide: "Lo que más me llamó la atención y me causó gracia, es la utilización de la goma elástica. No sé el contexto, no sé si es una parodia, pero creo que tiene que

ver con que un producto popular puede ser llevado a la alta cocina", comenta.

Y sobre la técnica que se muestra en el video para desenrollarlas, dice: "Sacar la hoja completa y ponerla en un plato, trasladarla y hacer todo este manejo con el tenedor, está buenísimo, es lindo a la visual. Pero creo que le quita esa parte tradicional, esa parte autóctona de lo que es comer la humita directamente en la hoja".

Fidalgo complementa: "Al comerla sobre el envoltorio, también le da un carácter más rústico y artesanal propio de la humita. Si te remontas a los locales más clásicos de la comida chilena, o incluso, mejor aún, una picada de carretera, te la van a servir en las hojas de choclo", dice la chef, que actualmente tiene una línea de platos preparados (@frozenplatospreparados, en Instagram).

Cumsille también comenta la técnica

mostrada en el video: "La forma en que la abren es mucho más elegante, es como para un restaurante de alta gama", dice. "Lo ideal, siempre que se pueda, es comerla en un plato de greda, que tenga una temperatura tal que no se enfríe tan rápido", recomienda.

Acompañamientos

Además de la técnica para quitar las hojas, los chefs también discuten sobre los acompañamientos ideales para las humitas. "Me gustan con azúcar y además acompañarla con una ensalada chilena al lado. Si son tomatitos de temporada, de potrero, mucho mejor", cuenta Tomás Cumsille. "Con sal y ensalada de tomate-cilantro", prefiere Pamela Fidalgo. "Con un rico pebre", escoge Juan Manuel Peña.