



CRÓNICA DE SABORES CHAPINES • MUNCHPOP

Club Felicidad

CRÓNICA DE ANTAÑO

El misterio del elote tierno, la "vista pesada" y las tardes con "Pachinto"

Antes de las licuadoras eléctricas y las prisas modernas, preparar un buen atol de elote era un ritual de concentración absoluta. Las abuelas siempre advertían con picardía que el elote tenía carácter: si alguien con **"vista pesada"** entraba a la cocina en el momento equivocado, la mezcla se cortaba de inmediato!

Y hablando de recuerdos inborrables, ¿quién no recuerda las clásicas tardes de domingo en la **Plaza Berlin**? Desde allí, contemplando la vista hacia el Lago de Amatitlán, el aire frío de la tarde se combatía con una taza humeante de atol. Y claro, el toque mágico para los niños: correr a ver al legendario **"Pachinto el avioncito"**, el avión de dos motores donde también se servía atol y que protagonizó nuestras mejores aventuras.

El debate tradicional: ¿Elote blanco o elote dulce?

En la cocina tradicional de nuestras abuelas, el rey indiscutible siempre ha sido el **elote blanco**, aportando un sabor rústico y profundo. Sin embargo, en muchas familias modernas también se disfruta el **elote dulce** para un toque más meloso de forma natural.

EL TERMÓMETRO DEL ANTOJO

Precios & Mercados del Atol Tradicional

Lugar / Canal	Presentación	Precio
Puestos de Mercado	Jarra tradicional con tela	Q10 - Q15
Plaza Berlin	Porción familiar compartida	Q20 - Q35
Supermercados	Botella empacada de 1 litro	Q22 - Q28
Tiendas de Especialidad	Combo familiar con tostadas	Q45 - Q60

El dato: En 1930, una taza de atol caliente en los mercaditos cantonales costaba apenas unos centavos y se ofrecía de cortesía para recibir a los visitantes en las tardes frías de lluvia.

ATRIBUTOS TRADICIONALES

Lo que define a un auténtico Atol de Elote

- 100% Maíz tierno natural:** Sin harinas industrializadas ni premezclas de caja.
- Textura cremosa:** Lograda mediante el licuado del grano fresco y cocci3n lenta.
- Cero colorantes:** Su tono cálido proviene exclusivamente del elote y la canela.

RECETA DE LA ABUELA

C3mo prepararlo en casa (3 pasos)

- Desgranar y Licuar:** Desgrana los elotes y licúalos con leche entera o agua pura hasta triturar por completo el grano.
- Colar con paciencia:** Pasa la mezcla por un colador fino para retener la fibra y dejar únicamente el líquido cremoso.

3. **Cocinar sin prisa:** Agrega canela y azúcar o panela al gusto a fuego medio-bajo. *Tip moderno:* Añade un chorrito de leche condensada al final para una textura irresistible.

Explorar Sabores Patrios en Tienda

MUNCHPOP

Boutique de Sabores Artesanales • Guatemala

Recibes este correo porque eres parte de nuestra comunidad de tradición.



Recibes este bocado de felicidad porque eres parte de nuestra comunidad que valora lo natural. Si ya no deseas recibir más dulzura (lo cual nos pondría muy tristes), puedes darte de baja aquí. **Pero recuerda: la fruta fría siempre te esperará en casa**

[click here to unsubscribe.](#)

Por si estas cerca. VISITANOS..,

Munchpop

6ta avenida 8-76 zona 10

01010 Guatemala

WhatsApp: 502 30567150

Mail: hola@munchpopgt.com

MUNCHPOP 

MARCA REGISTRADA

 2026

