

# Entrevista con el chef David Solórzano.

In this interview (translation below!), chef David Solórzano chats with us about one of Mexico's culinary delights: the good ol' torta.

If you don't yet know what a torta is, well, it's basically the Mexican take on a sandwich!

## Normalmente, ¿en qué horarios y situaciones comen tortas los mexicanos?

Regularmente en la comida o la cena, **PERO** hay ocasiones en que también son socorridas en el desayuno. También es un buen **lunch**, por su capacidad de llenar y su portabilidad.

## Si uno quisiera comprar una torta, ¿a dónde podría ir?

Hay varias opciones. Por las mañanas, las puedes encontrar en **carritos de tamales**, ya que ahí encontrarás las famosas **tortas de tamal**. Por otro lado, en varias calles de la ciudad hay diversos **puestos de tortas**. Son como mini restaurantes de lámina con letreros que dicen "tortas gigantes", y sí que son **ENORMES**.

La última opción es pedir las en restaurantes de comida tradicional mexicana. Casi todos ofrecen alguna variedad de torta, pero son bastante más costosas.

## ¿Cuántas variedades de torta existen y cómo son?

¡Son innumerables! Hay miles de millones...Prácticamente cualquier platillo puede ser transformado en una torta. Está **la torta cubana**, que incluye muchos tipos de carne y, a veces, puede llegar a pesar hasta 3 kilos. La gente compete para ver quién puede terminarla, y la persona que no lo logra paga doble. La torta de tamal es nacional. En todos los estados de la república la podemos encontrar en los puestos móviles de tamales. Una torta muy de moda por su alto contenido calórico es **la torta de chilaquiles**, con crema y queso.

Por supuesto, están las tortas más comunes, de distintos embutidos, la de milanesa, la mexicana (con frijoles, chorizo y queso), la suiza (con distintos tipos de quesos). Y la verdad es que cada changarro suele ponerle su propia inspiración. Algunos hasta le dan nombres de telenovelas.

### **¿Cuáles son las tortas más populares entre los mexicanos?**

La cubana. Como te decía, hay gente que se reta para poder comerla. Por las mañanas, definitivamente la más popular es la de tamal.

### **¿Qué diferencia hay entre una torta y un sándwich (en México)?**

La diferencia radica principalmente en el pan. La torta mexicana **SOLO** se puede hacer con bolillo o telera. Además, son bastante más grandes que un sándwich normal y más cargadas de ingredientes.

### **¿Consideras que las tortas son parte importante de la gastronomía mexicana? ¿Por qué?**

¡Son muy importantes! Todo el mundo come o ha comido una torta (en México). Podríamos pensar que la torta mexicana es el equivalente a la baguette francesa; indispensable para cualquier ciudadano francés.

### **¿Nos podrías compartir tu receta para la torta mexicana perfecta?**

Un pan bolillo o telera cortado a la mitad y doradito con mantequilla. Se le unta mayonesa y frijoles a una mitad, y salsa de chipotle molido a la otra. Agregamos una milanesa bien doradita y la gratinamos con queso. Terminamos con bastante aguacate y rajas.

## TRANSLATION

### When do Mexicans eat tortas?

Normally at lunch or dinner, **BUT** they can also be a handy breakfast. They're also a good lunch option because they're filling and easy to carry.

### If someone wanted to buy a torta, where could they go?

There are a few different options. In the mornings, you can buy them from tamale carts, where you'll find the famous "tortas de tamal". There are also countless torta stands all over the city. They're like mini restaurants made of sheet metal with signs saying things like "giant tortas". And yes, they really are **HUGE**.

The final option is to order them at a traditional Mexican restaurant. Almost all offer some type of torta, but they tend to be much more expensive.

### How many varieties of torta are there and what are they like?

So many! There are thousands of millions... practically any dish can be made into a torta. There's the "cubana", packed with meat and sometimes weighing up to 3 kilos. People even compete to see who can finish one, with the loser paying double. The "torta de tamal" is common everywhere. You'll find it at little tamale stands countrywide. A very popular choice, thanks to its high-calorie content, is the "torta de chilaquiles", topped with cream and cheese.

Of course, you can also get the more classic tortas: the "torta de milanesa", the "mexicana" (filled with beans, chorizo, and cheese), and the "suiza" (stuffed with different types of cheese). Every food stand adds its own touch or flourish - some even name their creations after soap operas!

### **Which tortas are most popular?**

The "cubana". As I was saying, people challenge each other to eat the whole thing. By far the most popular in the mornings, though, is the "torta de tamal".

### **What's the difference between a torta and a sandwich (in Mexico)?**

The main difference is in the bread. A Mexican torta can **ONLY** be made with bolillo or telera. Plus, they're quite a bit larger than a normal sandwich and packed with more ingredients.

### **Do you consider tortas to be an important part of Mexican cuisine? Why?**

They're incredibly important! Everyone in Mexico eats or has eaten a torta. The Mexican torta is the equivalent of the French baguette, which is obviously an essential part of a French person's diet.

### **Could you share your recipe for the perfect Mexican torta?**

Take a bolillo or telera, cut it in half, and toast it with butter. Spread mayonnaise and beans on one half, and ground chipotle sauce on the other. Add a well-toasted milanesa, melt cheese on top, and finish with plenty of avocado and rajas.

## GLOSSARY

**Lunch** - Nope, this ain't no typo. Mexicans often refer to lunch as, well, '*lunch*'. It's typically the main meal of the day, so expect a big, hearty affair with family or friends.

**Carritos de tamales** - These are little carts selling tamales that you'll find on the streets in the morning - perfect for a quick, tasty breakfast on the go.

Oh, and in case you haven't been to Mexico yet, a tamal is a delicious bundle of masa (corn dough) filled with meats, cheeses, or chiles, all wrapped up in a corn husk and steamed to perfection.

**Tortas de tamal** - Imagine a tamale sandwich! It's a tamale stuffed inside a bolillo or telera (I'll get to those in minute!), making it super filling and delicious.

**Puestos de tortas** - These are street food stands where you can get all kinds of tortas. They're like little mini restaurants on the sidewalk.

**Una torta cubana** - A monster of a torta packed with various types of meat, cheese, and more! Polish one off at your own risk ;)

**Una torta de chilaquiles** - A sandwich with a twist! It's filled with chilaquiles - fried tortilla chips covered in sauce, along with cream and cheese. It's a calorie bomb but totally worth it.

**Changarro** - A small, informal shop or stand.

**Bollilo / Telera** - These are types of bread used for making tortas. A bolillo is kind of like a mini baguette, while a telera is a flatter, softer roll. Both are perfect for holding all those delicious fillings.

**Rajas** - Strips of roasted poblano peppers. They add a nice smoky flavor and a bit of heat to dishes like tortas and tacos.