

Gastronomía de México, patrimonio mundial

No hay recetario gastronómico más colorido en el mundo que el mexicano, con ingredientes tan variados como la cebolla morada, el verde tierno del aguacate, los chiles rojos, los pimientos amarillos y el rosa de los piñones. Pese a esta gran diversidad mantiene una línea común, un ingrediente que aparece en casi todos los platillos: el maíz, protagonista en la elaboración de tortillas, bebidas fermentadas, atole, tamales, pozole, entre tantos otros alimentos.

La diversidad de tradiciones culinarias en México, muchas de ellas pertenecientes al Viejo Continente, ha formado un mosaico de sabores que encantan hasta al paladar más exigente. Platillos que invariablemente manchan manteles, guisos de salsas picantes acompañados de un vaso de agua fresca, para dar un momento de tregua, y carnes variadas que forman un rico y generoso taco.

La gastronomía mexicana es el complemento perfecto de todo viaje y recorrido por el país. No probarla es perderse gran parte de la esencia de México.



PARA NO RAJARSE

Son imperdibles las tortas ahogadas de Jalisco hechas de carne y bañadas en salsa picante. Hay que tomar el tequila blanco, añejo o reposado, de preferencia derecho.

DELICIAS DEL NORTE

El platillo estrella de Nuevo León es el cabrito a las brasas. También es característica la machaca, carne seca de res guisada con huevo y salsa picante.

SABOR POBLANO

El mole es quizás uno de los platillos más complejos del recetario mexicano. Combina varios ingredientes, como chocolate, chiles ancho, mulato y pasilla, almendras, nueces, pasas, clavos, canela, ajonjolí y cebolla. Todo esto sobre piezas de pollo.

TÍPICO DEL PUERTO

Los mariscos se degustan en cocteles junto al malecón de Veracruz. Y para el calor se recomienda el torito, bebida de frutas combinada con ron blanco, y ya en la tertulia, un rico café de Coatepec.

MANJAR YUCATECO

La cochinita pibil es carne de cerdo marinada en achiote, jugo de naranja agria, ajo, sal y pimienta. El secreto es la envoltura en hojas de plátano y el horneado bajo la tierra.



Call center Norteamérica:
1 800 4463 9426

México

www.visitmexico.com