

Calvillo

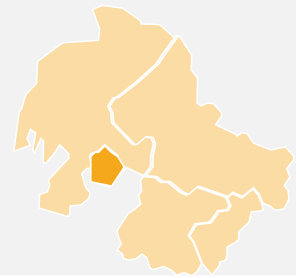
Aguascalientes

Se caracteriza por la inclusión de la guayaba en muchos de sus platillos.

También se destacan los panes de canela, las nieves de frutas y la fusión de tradiciones culinarias prehispánicas y españolas.

Algunos de sus platillos más representativos son:

- Chamuco y sema de canela
- Dulces, conservas, ates de guayaba y licor de guayaba
- Queso
- Platillos elaborados con guayaba como: Mole de Guayaba, Pizza de Guayaba, Salmón con Guayaba, Costillas a la Bbq con Guayaba



Platillos principales



Atole y tamales de guayaba



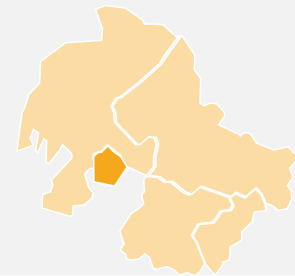
Galletas de guayaba

Pabellón de Hidalgo

Aguascalientes

Es una combinación de sabores tradicionales de Aguascalientes y recetas locales.

Entre los platillos típicos se encuentran: lechón, birria, pastes, tlacoyos, mixiote, chinicuiles, escamoles, gualumbos, los dulces típicos como el jamoncillo, camote, calabaza o biznaga. Para acompañar la comida, se puede disfrutar de un agua fresca de frutas tropicales.



Platillos principales



Guisado de quiste



Jamoncillo, dulces de tamarindo y palanquetas



Birria

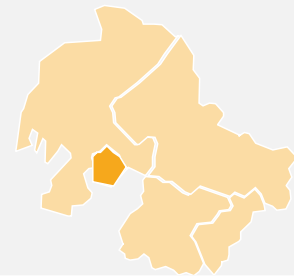


Conejo, chinicuiles y codorniz

Real de Asientos

Aguascalientes

Entre los manjares locales destacan el asado de novia, gallina a los nueve vinos, quesadillas de birria, memelas de chile, gorditas de huitlacoche, conejo a la Chichimeca, dulces de guayaba y de leche, atole de guayaba y agua de tuna roja.



Platillos principales



Gordita de picadillo



Quesadillas de huitlacoche



Dulces de guayaba y jamoncillo



Asado de novia

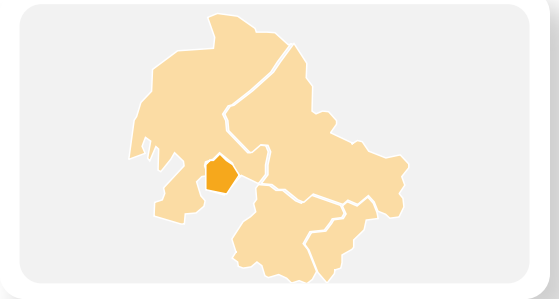


San José de Gracia

Aguascalientes

Dentro de la gran variedad de gastronomía encontramos la tradición en el “Mole blanco o masita loca”, entre otros platillos destacan:

- Caldo de Rata
- Las Pacholas
- Mole Blanco
- Mole de Guajolote



También hay establecimientos en donde puedes disfrutar de pescado y marisco ya además tener una espectacular vista a la presa. En esta zona hay varios restaurantes, algunos de ellos informales, en donde puedes probar la gastronomía local. Otro de los orgullos de este pueblo es el membrillate, un dulce realizado con pasta de membrillo y azúcar.

Platillos principales



Camarones envueltos



Gordita de rajas con elote



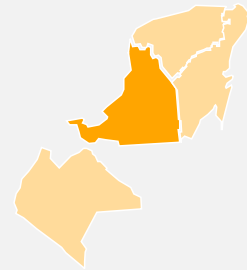
Membrillate

Candelaria

Campeche

Dentro de su gastronomía se destacan los platillos que incluyen pescados y mariscos, incluyendo uno de los platillos más famosos de Campeche que son los Camarones al Coco.

La gastronomía de Candelaria, Campeche, incluye los tamales, un platillo emblemático del Día de la Candelaria. Los tamales pueden ser dulces o salados. Otros de sus platillos más típicos son: Caldo de Robalo, Pejelagarto asado, Mixiote de res, Consomé de borrego y Pozol.



Platillos principales



Caldo de robalo



Pejelagarto asado



Mixiote de res



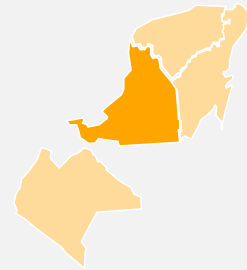
Tamales salados

Isla Aguada

Campeche

Isla Aguada está rodeada por agua, por lo que es famosa por su exquisita comida a base de mariscos, especialmente los camarones gigantes y las jaibas azules.

Entre los platillos típicos están el pan de cazón, el mero tikin xic, la jaiba rellena o al mojo de ajo y el pescado asado, así como sus diversos ceviches. Sin embargo, por lo que es famosa Isla Aguada es por sus camarones que se sirven de diversas formas en cada uno de sus restaurantes.



Platillos principales



Especias de la región



Espagueti con mariscos



Jaiba rellena

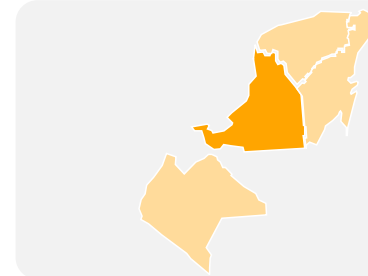


Pan de cazón

Palizada Campeche

La comida de este Pueblo Mágico es una combinación de la comida campechana con la yucateca.

Entre sus platillos típicos se encuentran el pochitoque en verde, el mondongo, la mojarra frita, tamales y el típico chocolomo que es un guiso de carnes servido con caldo que casi siempre se acompaña de una rica salsa y arroz blanco.



El pejelagarto lo puedes probar tanto en empanadas como en un asado. En cuanto a los plátanos, puedes saborear los tostones que están elaborados de plátano verde machacado y frito, o los plátanos rellenos de carne. El chocolate con pan también es típico del lugar.

Platillos principales



Pejelagarto



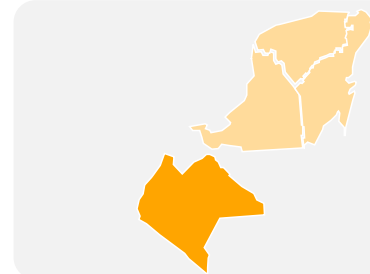
Chocolate con pan

Chiapa de Corzo

Chiapas

La gastronomía de Chiapa de Corzo se caracteriza por la influencia de la cultura española y las tradiciones indígenas.

Es recomendable recorrer los portales de Chiapa de Corzo para disfrutar su exquisita gastronomía, destacando: el cochito horneado, las empanadas chiapacorceanas, la sopa de fiesta, la sopa de chipilín con bolitas, la pepita con tasajo, el puerco con arroz, el mole almendrado y el puerco en ninguijuti.



Estando en Chiapas, no pueden faltar los tamales, por lo que en Chiapa de Corzo podrás deleitarte con tamal de chipilín con queso o pollo, tamal de bola, tamal de toro pinto, tamal de hierba santa y picte de elote, entre otros. Dentro de los dulces típicos se encuentran los suspiros, los chimbos, los nuéganos, el jocote curtido, la rosca dulce, la yuca en dulce y la calabaza en dulce. Su bebida tradicional es el Pozol blanco con chile o el Pozol de cacao. Otra bebida que no debes perderte es el Tascalate hecho con maíz tostado, canela, achiote y azúcar.

Platillos principales



Cochito



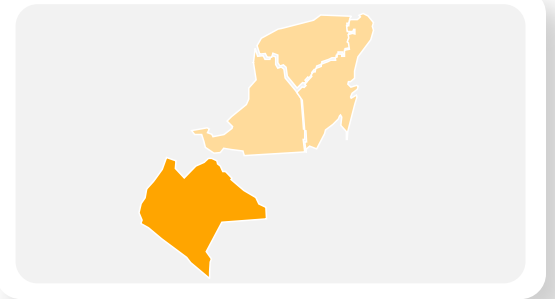
Nuégano

Comitán de Domínguez

Chiapas

La gastronomía de Comitán de Domínguez, Chiapas, es una mezcla de sabores autóctonos y españoles.

Entre sus platillos más famosos se encuentran los tamales de chipilín, el chamorro comiteco, las quesadillas, y los panes compuestos. Dentro de sus ingredientes principales se encuentran una amplia gama de quesos y los embutidos. Aquí son famosas sus enormes quesadillas que se sirven en la Central de Abastos muy cerca de la plaza principal con verduras como zanahorias y betabel.



Los platillos más famosos son: la butifarra, el chinculguaje, el omelette de chicharrón ahogado, los tamales de chipilín, el hueso comiteco, que consiste en un chamorro de cerdo bañado con una salsa dulce servido con pellizcadas bañadas con grasa de chicharrón; la lengua en pebre, y el pan compuesto que es una pequeña torta rellena de carne de cerdo.

Platillos principales



Pollo arebajo

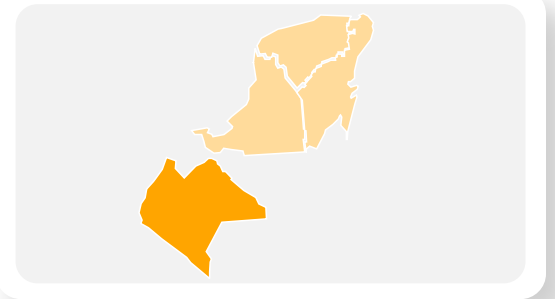


Pellizcadas

Copainalá

Chiapas

La cocina de este pueblo incluye plantas y hierbas de la región y uno de los platillos más conocidos es la "Tzata", de origen zoque se elabora a base de frijol y guineo (plátano) verde, a los cuales se les agrega chicharrón molido en molcajete para darle más sabor.



Otros platillos de la región son: el Pimbu (elote molido con chipilín y bolita de masa), el putzatzé (carne de res con jugo de limón) y el zispolá (gallina preparada con chile blanco y hojas de col). La variedad de tamales también está presente en las fiestas tradicionales: de chipilín, hierba Santa, de bola y de mole. Dentro de las bebidas se encuentran el pozol blanco, elaborado a base de maíz cocido con cal, o el pozol de cacao, el atol agrio, una bebida copainalteca hecha a base de elote macizo y desgranado, que se muele y se hierva.

Platillos principales



Tamales



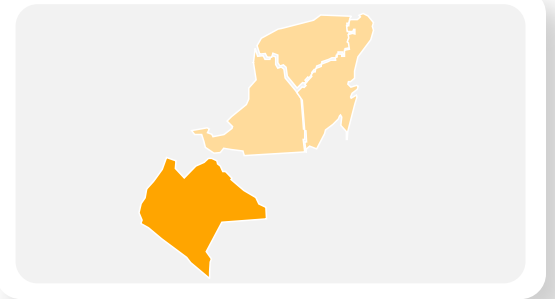
Pimbu

Ocozocuatla de Espinosa

Chiapas

La gastronomía de Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas, se caracteriza por combinar la tradición con la innovación.

Entre sus platillos típicos se encuentran el cochito horneado, la chanfaina, el pan coiteco y el frijol con chipilín. Algunos de sus otros platillos típicos son: Cochito al horno, Chanfaina, Zispolá, Pictes de elote, Pux-xaxé.



Platillos principales



Cochinito al Horno



Zispolá



Chanfaina



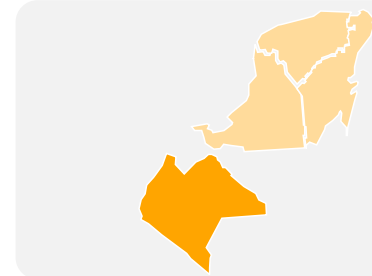
Pux-xaxé

Palenque

Chiapas

La gastronomía de Comitán de Domínguez y Palenque, Chiapas, refleja la mezcla de culturas autóctonas y españolas.

En Palenque encontrarás varios de los restaurantes locales en donde puedes probar los típicos platillos de reminiscencia indígena como los tradicionales tamales de elote o de chipilín y el shote con momo (guiso preparado con caracoles de río, masa de nixtamal y hojas de hierba santa).



Otros de los platillos que puedes degustar en Palenque son: la crema de chipilín, el salpicón de venado, las deliciosas enchiladas palencanas y el cochito al horno. También puedes saborear un rico café orgánico de muy buena calidad.

Platillos principales



Salpicón de venado



Tacos de camarón



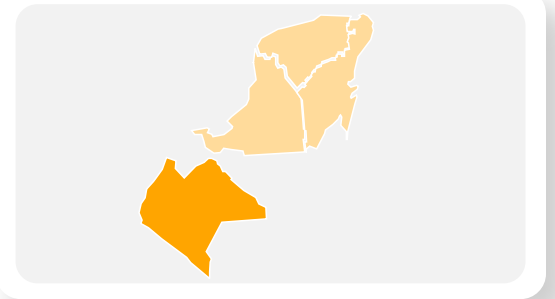
Shote con momo

San Cristobal de las Casas

Chiapas

La gastronomía de San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México, es una mezcla de sabores indígenas y españoles.

La ciudad cuenta con una gran variedad de restaurantes que ofrecen platillos tradicionales, comida mexicana y cocina internacional. En su comida se entrelazan elementos indígenas con elementos españoles, utilizando muchas de las semillas, vegetales, hierbas, aves, carnes y especias que se encuentran en la región.



San Cristóbal ofrece algunas de las mejores opciones para comer en el estado, cuenta con una gran variedad de restaurantes que sirven desde la comida tradicional mexicana y por supuesto chiapaneca, hasta cocina internacional.

Los platillos típicos regionales incluyen: la sopa de pan, el cochinito horneado, tasajo (carne de res cortada en finas rebanadas, marinada en salsa de achiote), puerco en pipián (salsa de semillas de calabaza), el caldo shutis, armadillo en mole, chanfaina, la carne de res seca en pulque, el tamal chiapaneco, la longaniza, el jamón serrano, la butifarra, ninguijuti, tamales de yuyos, el huacasis caldo o sispola, por mencionar algunos.

Platillos principales



Dulces típicos



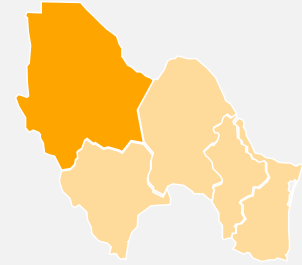
Tamales de frijol

Batopilas

Chihuahua

Dentro de los platillos que puedes probar en Batopilas se encuentra los frijoles maneados.

Otras ricas opciones son: el caldo de papa con queso, el chile con queso, las rajadas de chilaca con queso y crema. Como buen pueblo de Chihuahua también puedes disfrutar una rica machaca y las típicas tortillas de harina. No puedes dejar de probar son los dulces de leche que son toda una especialidad del pueblo. En cuanto las bebidas, el tesgüino es lo más típico de la región y se prepara a base de maíz.



Platillos principales



Carne asada



Frijoles maneados

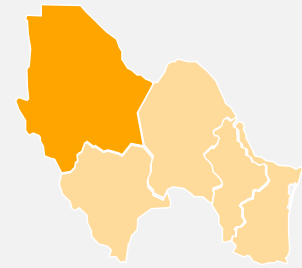


Chile con queso

Casas Grandes Chihuahua

Dentro de las delicias de la región están los quesos menonitas, las cuajadas y los requesones.

Por supuesto teniendo estos quesos tan ricos y de gran calidad se incorporan en varios platillos como en los tradicionales burritos, y los frijoles con queso. Como en toda Chihuahua también puedes gozar de excelentes cortes de carne y de uno de los platillos más famosos en Casas Grandes que es la tostada de lomo de cerdo.



En la región también se cultivan varias frutas, especialmente durazno, por lo que puedes disfrutar de varios dulces preparados con estas frescas y ricas frutas. No puedes dejar de probar el sotol una bebida alcohólica de la región, pero lo peculiar de Casas Grandes es que aquí lo sirven con una dosis de veneno de víbora de cascabel.

Platillos principales



Burritos de carne asada



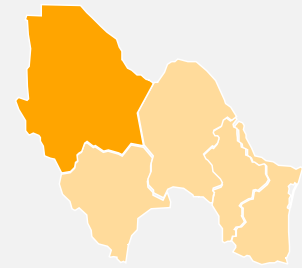
Caldo de queso con papas

Creel

Chihuahua

Uno de los platillos que no te puedes perder en tu visita a Creel es el caldillo de carne seca.

El caldillo de carne seca se prepara con tomates, chile ancho y chile piquín, así como la tradicional machaca, el chile con queso que se prepara con chile jalapeño y queso Chihuahua, y los populares burritos. Estos platillos se pueden acompañar de tesgüino, una bebida muy común en la localidad que está hecho con maíz fermentado.



También hay varios lugares que ofrecen rico café y chocolate. Este pintoresco pueblo ofrece varias opciones para saborear sus ricos platillos, casi todos cuentan con ese carácter único que te hace sentir en las montañas.

Platillos principales



Carne asada



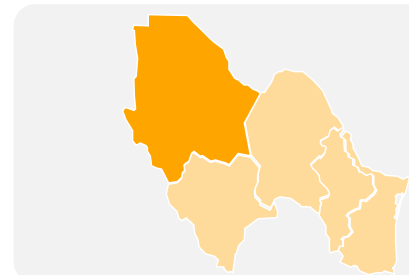
Tesgüino

Guachochi

Chihuahua

La gastronomía de Guachochi tiene influencias de la cultura rarámuri y la mestiza creando sabores poco comunes y exquisitos.

Uno de los productos más sobresalientes es la trucha, una delicia local que refleja la frescura y pureza de las aguas cristalinas de la Sierra Tarahumara. Se prepara la trucha con recetas que pasan de generación en generación, ofreciendo una experiencia culinaria que deleita a cualquier paladar.



Puedes probar la trucha al disco o empapelada, por mencionar algunas opciones. También puedes saborear los típicos adobos, caldos y carnes que caracterizan al estado de Chihuahua.

Platillos principales



Carne asada

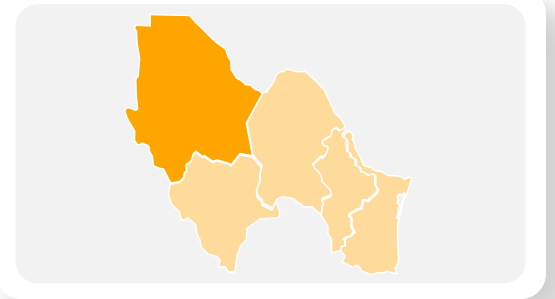


Trucha gratinada

Hidalgo de Parral Chihuahua

Se distingue por sus tradicionales dulces elaborados a base de leche y nuez, así como nuez garapiñada y cajeta.

La elaboración de estos dulces ha pasado de generación en generación, pero también es importante la producción de nueces y piñones de alta calidad. Esta ciudad te da la oportunidad de probar varias delicias norteñas, ya que ofrece platillos únicos desde en los pequeños puestos callejeros, hasta en restaurantes bien consolidados.



Como en muchas otras ciudades de Chihuahua los cortes de carne son excelentes, pero también puedes saborear otros platillos como caldo norteño y chile con queso acompañado con tortillas de harina.

Platillos principales



Carne asada



Gorditas

Comalá

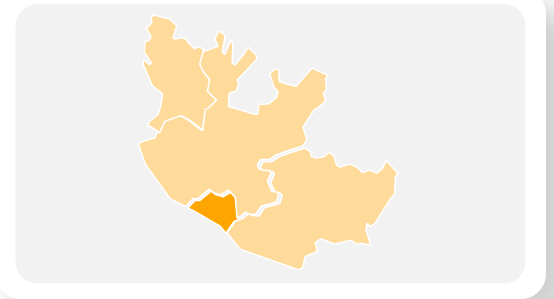
Colima

Este pintoresco municipio de Colima te invita a descubrir una cocina llena de sabor, tradición y autenticidad.

Desde los deliciosos sopitos y tatemados hasta el famoso ponche de Comala y su exquisito café, cada platillo cuenta una historia de la rica cultura local y la calidez de su gente.

Algunos de sus platillos más representativos son:

- Sopitos de Colima
- Encaladillas
- Tatemados
- Pozole Seco
- Pepela
- Sope de arroz
- Ponche de Comalá
- Tejuino



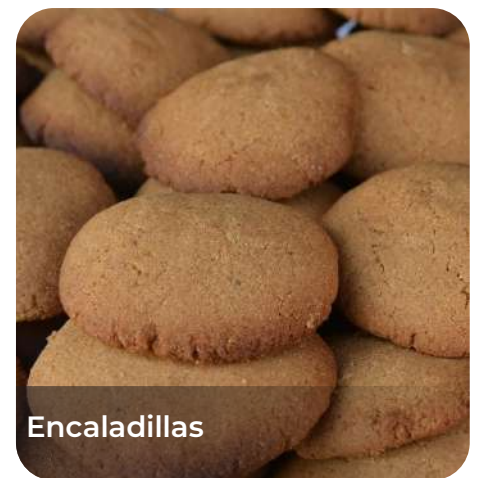
Platillos principales



Sopitos



Ponche de Comalá



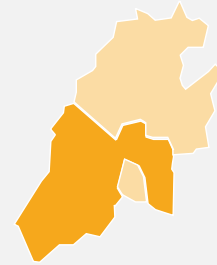
Encaladillas

Aculco

Edo de México

La gastronomía de Aculco, Estado de México, se caracteriza por sus productos lácteos, quesos artesanales, y platillos típicos.

La cocina local ofrece al visitante las enchiladas aculquenses, barbacoa, carnitas, mole; o bien escamoles. Como postres figuran dulces de leche, jamoncillos y panadería. Como bebidas encuentras agua de frutas, curados de pulque, y diversos licores. Lácteos como queso Oaxaca o ahumado, cremas y mantequilla también forman parte de la gastronomía local.



Platillos principales



Quesos



Escamoles



Enchiladas



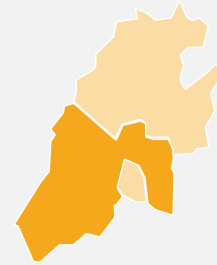
Barbacoa

El Oro

Edo de México

La cocina local ofrece una excelente barbacoa y carnitas; o bien mole, rojo o verde, con carne de guajolote.

Como digestivo prueba una “chiva”, un licor especial que de acuerdo a los lugareños cura el “espanto”. También puedes saborear unos ricos tamales de judas que se elabora con maíz azul y se amasa con miel de piloncillo. Es un platillo que se sirve principalmente durante la Cuaresma.



Platillos principales



Barbacoa



Carnitas



Mole verde



Dulces típicos

Ixtapan de la Sal

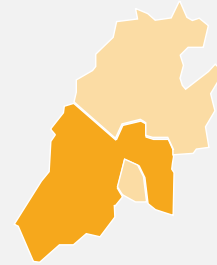
Edo de México

Entre los platillos típicos se encuentran: gorditas de acera, chilacayote en pipián, la pancita, guajolote en mole rojo y tamales.

Si quieres probar algo más exótico puedes saborear las calates, que son ranas que salen después de la lluvia. Sus ancas se cocinan con el caldo o en salsa verde y es una de las delicias típicas.

Para los que aman los dulces, encontrarás jaleas elaboradas con las frutas regionales y el ate que puede ser de membrillo o de guayaba.

La bebida típica es el agua de lima que es muy refrescante.



Platillos principales



Caldo de calates

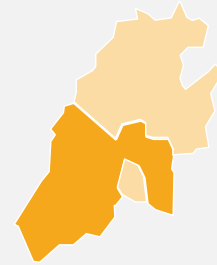


Gorditas, tacos dorados y enchiladas

Jilotepec

Edo de México

Los platillos más emblemáticos son tortilla, frijol, chile y nopal, quelites, quintoniles, verdolagas, crezones, chivatitos, papas de agua, pápalo quelite, cuitlacoche, gusanos de maguey, pulque, atole, entre otros.



Platillos principales



Quesadilla de quelites



Gusanos de maguey



Huitlacoche



Atole de guayaba con pan

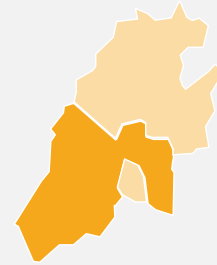
Malinalco

Edo de México

La gastronomía de Malinalco, Estado de México, se caracteriza por el uso de ingredientes locales como el maíz, las frutas y los peces.

También se destacan las bebidas alcohólicas como el mezcal y el pulque.

Entre los platillos más representativos de Malinalco eran trucha, tamal extendido, nieves, pan borracho, cecina, chorizo, caldo de iguana, tamal de rana, pulque o mezcal.



Platillos principales



Trucha



Tamales



Atole

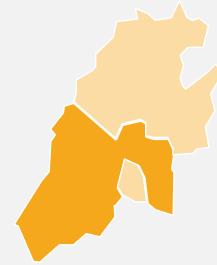


Pencas de maguey para mezcal

Meteppec

Edo de México

Los platillos típicos de Meteppec son las enchiladas mineras, bolillos de amasijo, mermeladas de frutas, la Chiva, barbacoa de borrego, mixiote de conejo, sopa de hongos y setas, guisos con elote, charales, flor de calabaza y rajas con chile, así como chorizo verde, quesadillas, entre otros.



Platillos principales



Chorizo verde



Mixiote de conejo



Bolillo de amasijo



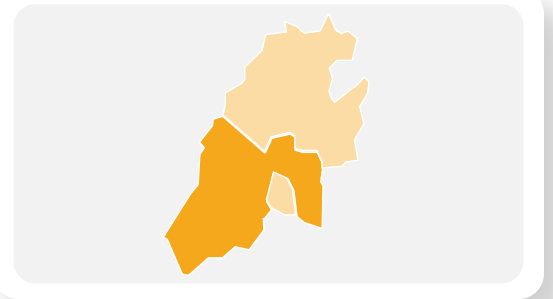
Enchiladas mineras

Otumba

Edo de México

La gastronomía de Otumba, Estado de México, se caracteriza por el uso de ingredientes locales como la flor de calabaza, el maíz, los nopales, la tuna, los chapulines, los escamoles y los chinicuiles.

Los platillos más representativos son la moronga, barbacoa, mixiote, mole, pulque, gusanos de maguey, carne de avestruz, chinicuiles, escamoles y caracoles.



Platillos principales



Salchichas de hígado



Gusanos de maguey



Mixiotes

San Juan Teotihuacán y San Martín de las Pirámides

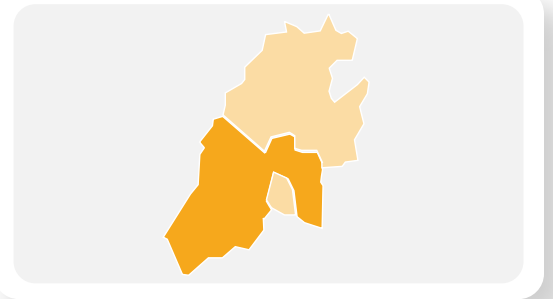
Edo de México

Guía de comida

Se caracteriza por el uso de ingredientes locales, como el nopal, el maíz, el chile, el frijol, el amaranto y el maguey.

También se consumen insectos como los escamoles y los chinicuiles, y proteínas animales como el conejo, el venado y el guajolote. Entre los manjares locales destacan guisos y postres de tuna, nopal, así como de xoconostle.

Además, barbacoa, carnitas, mixiotes de pollo y carnero, quesadillas, tlacoyos, sopes, chinicuiles, gusanos de maguey, chapulines, tamales, tortas de escamoles, pulque, licor de nopal, tuna y xoconostle.



Platillos principales



Gobierno de México

Turismo
Secretaría de Turismo

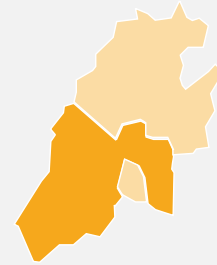
México

Tepetzotlán

Edo de México

La gastronomía de Tepetzotlán, Estado de México, es una mezcla de la cocina colonial y prehispánica.

Los platillos típicos de Tepetzotlán son las quesadillas de hongos, flor de calabaza, sesos, flor de maguey y tinga; además de escamoles, gusanos de maguey, barbacoa y mixiotes.



Platillos principales



Barbacoa



Quesadillas



Mixiote

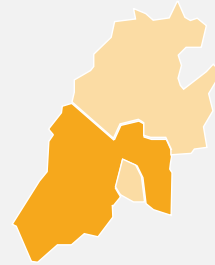
Tonatico

Edo de México

La gastronomía de Tonicato, tiene sus orígenes en el periodo prehispánico.

Dentro de sus ingredientes básicos, tiene el maíz, frijol, calabaza, aguacate, tomate, nopal, carne de conejo y guajolote, algunos peces y renacuajos así como una gran variedad de frutas tanto de tierra caliente, como de tierra fría, por otro lado, esta localidad tiene los llamados quelites que son una gran variedad de hojas verdes comestibles.

Algunos de sus platillos más típicos son: Carne de cerdo con huajes, Quesadillas y Palanquetas.



Platillos principales



Quelites



Palanquetas



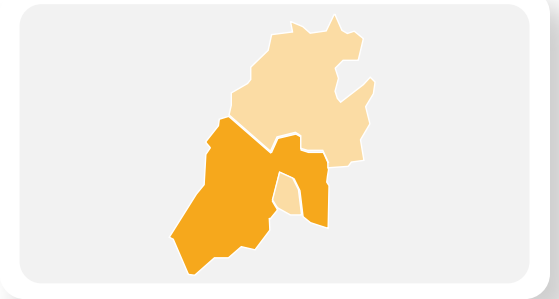
Mixiote

Valle de Bravo

Edo de México

La gastronomía de Valle de Bravo, Estado de México, se caracteriza por la variedad de platillos que se pueden encontrar, desde los tradicionales hasta los más elaborados.

Los platillos más representativos son alcachofas, esquites con camarones, campechanas, trucha arcoíris, mole con gallina o guajolote, barbacoa, consomé de borrego, tamales, atole, pulque, sambumbia, zende, licores de frutas, ates, nieves de frutas, churros, entre otros.



Platillos principales



Dulces típicos



Mole negro



Guarapo de caña

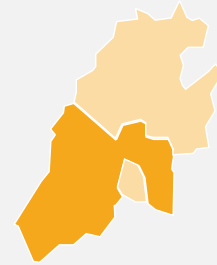
Villa del Carbón

Edo de México

La gastronomía de Villa del Carbón, Estado de México, incluye platillos típicos, antojitos, bebidas artesanales y rompopo.

Entre los platillos típicos de este Pueblo Mágico se destaca la barbacoa de carne envuelta en hojas vegetales y cocinada en un hoyo bajo el suelo.

Sin embargo, hay otras delicias que puedes probar como la sopa de flor de calabaza, la ensalada de girasol, la torta de flor de maguey, la pechuga de pollo con jumiles, los mixiotes y los hongos con carne en chile, por mencionar algunos.



Platillos principales



Barbacoa



Rompopo



Pescado a la plancha

Comonfort

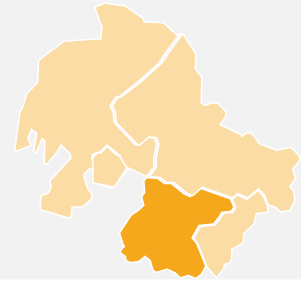
Guanajuato

Las tortillas ceremoniales son un producto muy único de Comonfort y cuentan con una interesante historia, ya que son toda una muestra de la tradición otomí.

A simple vista se pueden ver como tortillas, pero incorporan hermosos diseños que muestran la historia y la religión de la región.

Entre los manjares locales destacan las gorditas de maíz quebrado, enchiladas, agua de frutas, frutas al horno, charamuscas, nieves, entre otros.

En este Pueblo Mágico también te puedes deleitar con ricos dulces como charamuscas, calabaza en dulce, chilacayote, sus tradicionales nieves y las frutas de horno que son exquisitos panes que al cocerse dan un delicioso olor frutal.



Platillos principales



Gorditas



Dulces típicos



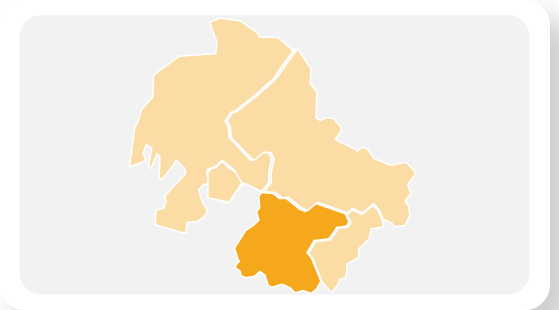
Nieves

Dolores Hidalgo

Guanajuato

La gastronomía de Dolores Hidalgo, Guanajuato, se caracteriza por sus platillos típicos, nieves y tradiciones ancestrales.

Entre los manjares locales destacan la vitualla, barbacoa, chiles rellenos, mole, tortas de carnitas, tortitas de capón de dedo, gorditas de avena con espinaca, atole, paloma rellena, ardilla en salsa de chipotle, conejo en mole verde, tortillas de quelites y cerveza artesanal.



Platillos principales



Patitas de puerco



Enchiladas mineras



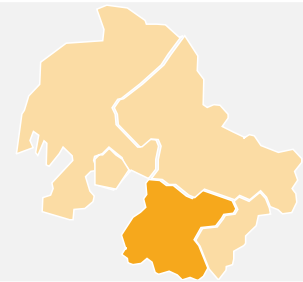
Vitualla

Jalpa de Cánova

Guanajuato

La gastronomía de Jalpa de Cánovas, Guanajuato, se caracteriza por el uso de ingredientes como la nuez y el membrillo en sus platillos típicos.

Además, se pueden encontrar dulces artesanales, licores de frutas y cervezas artesanales. Entre los manjares locales destacan el mole de nuez, pollo en nogada, cecina de pollo, caldo de zorra, patitas entomatadas, tamales de acelga, carnitas, birria, pan de cajeta, dulces artesanales, nieves, membrillo y licores de frutas.



Platillos principales



Caldo de zorra



Ate de membrillo



Dulces típicos

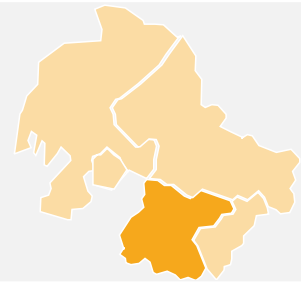


Pan de cajeta

Mineral de Pozos

Guanajuato

Si te gusta experimentar con la comida prehispánica, hay algunos platillos regionales que incluyen insectos como: chinicuil, cupiches, chapulines, gusanos de maguey blancos y rojos, así como escamoles que se dan en los meses que van de abril a junio y son considerados como el caviar mexicano.



No te puedes ir sin probar los escamoles a la mantequilla con epazote, acompañados por una salsa molcajetada y polvo de gusano.

Otros de los ingredientes prehispánicos utilizados en la cocina de este Pueblo Mágico son el maíz, el jitomate, la calabaza, el frijol, el chile, el amaranto, el cacahuate, el chayote, la pitaya, la tuna, el xoconoxtle y algunas hierbas como los quelites.

Platillos principales



Chinicuiles



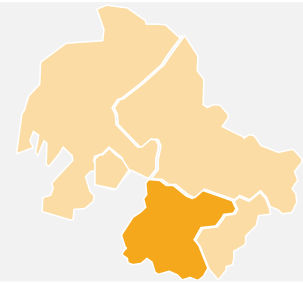
Cupiches

Salvatierra

Guanajuato

La gastronomía de Salvatierra, Guanajuato, se caracteriza por el uso de productos como elotes, cacahuates y garbanzos.

Entre los manjares locales destacan las largas, mole de urireo, gorditas de maíz quebrado, prestiños, fruta cristalizada, cacahuates, tamales, elotes, garbanzos, picaros, dulces típicos, atole de Puscua, buñuelos y nieves artesanales.



Platillos principales



Mole de guayaba



Tamales



Prestiños



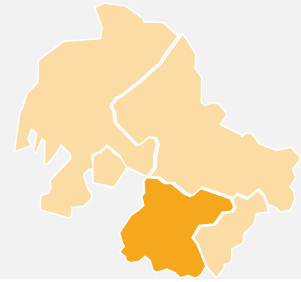
Dulce de guayaba

Yuriria

Guanajuato

La gastronomía de Yuriria, Guanajuato, México, se caracteriza por sus platillos típicos a base de pescado, mole, tamales, carne y dulces.

Entre los manjares locales destacan el caldo de michi, mole huilota, tacos de carnita, manitas de cerdo, tamales de ceniza, barbacoa, guisados de bistec, tamales de masa azul o colorado con cacahuate y garbanzo, así como pescado zarandeado, tamales de cacahuate, buñuelos de viento, atole de garbanzo y trigo.



Platillos principales



Buñuelos



Tamales



Manitas de cerdo

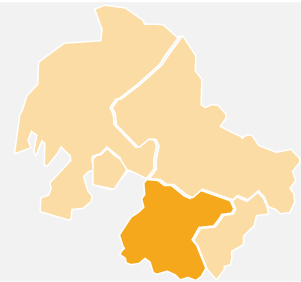
Cotija de la Paz

Michoacán

La gastronomía de Cotija de la Paz, Michoacán, se caracteriza por sus platillos dulces y el queso Cotija, un producto emblemático de la región.

Entre los platillos y productos típicos que no te puedes perder se encuentran:

- **Queso Cotija:** Conocido a nivel nacional por su sabor fuerte y textura firme, este queso es el símbolo de la región.
- **Mole de chocolate:** Una receta tradicional que combina el sabor del cacao con especias y chiles, ideal para acompañar carnes.



Platillos principales



Queso cotija



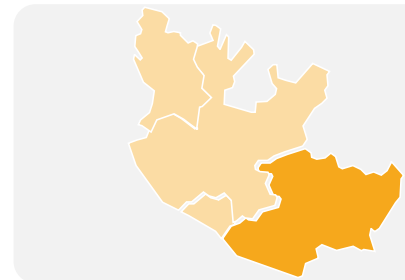
Mole de chocolate

Cuitzeo del Porvenir

Michoacán

El Lago de Cuitzeo es famoso por el exquisito charal que los lugareños preparan de múltiples maneras, especialmente frito y a la diablo.

Además, puedes probar el mole de guajolote con tortilla de maíz pintadas de colores vegetales, las mojarra al mojo de ajo, la birria de chivo, las típicas corudas, nacatamales, el pozole y carnitas estilo michoacano. Si quieres probar algo más exótico puedes intentar unas ancas de rana que las preparan deliciosas.



También te puedes deleitar con una gran variedad de dulces como las galletas de pinole o de nata, los dulces artesanales elaborados a base de piloncillo, ajonjolí, tamarindo y frutas como guayaba y manzana. Todas estas delicias las puedes acompañar con un rico atole negro.

Platillos principales



Pescado a la plancha



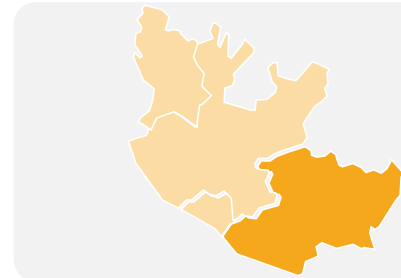
Caldo de verduras

Jiquilpan

Michoacán

Jiquilpan ofrece la deliciosa gastronomía michoacana, por lo que podrás probar todos los manjares de esta región.

Entre los platillos más destacados se encuentran: la barbacoa, el churipo, el menudo y la carne de cerdo en salsa verde, por mencionar algunos. Sin embargo, se destaca el mole cosechero, la incomparable morisqueta que consiste en arroz con salsa de tomate y queso, y la versión local de corundas con chile y queso envueltas en hojas de acelga.



Este es otro de los lugares en donde puedes saborear ricas nieves de garrafa. Y si sigues con antojo de algo dulce te puedes deleitar con las chorreadas o las ricas obleas de cajeta. En cuanto a las bebidas te recomendamos el mezcal de olla y las cervezas artesanales.

Platillos principales



Charales fritos



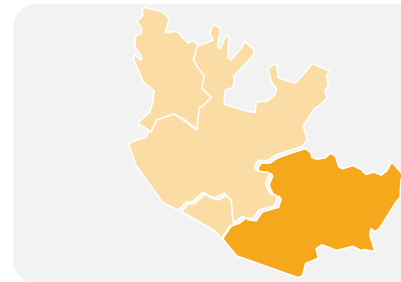
Mole cosechero

Mineral de Angangueo

Michoacán

Su platillo más representativo es el pozole de trigo.

Aunque también no se debe dejar de probar el mole de guajolote, los tacos de carnita y la exquisita barbacoa de borrego. Mineral de Angangueo cuenta con el Mercado Municipal en donde puedes saborear todos los platillos regionales. Hay varios puestos que ofrecen barbacoa, moronga, carnitas, gorditas y delicioso pan.



En cuanto a lo dulce, puedes saborear sus ricos helados y sus conservas de frutas hechas con piloncillo. Algunos de los frutos que se dan en la región como la endrina y el capulín, son utilizados para preparar ricos licores.

Platillos principales



Mole de guajolote



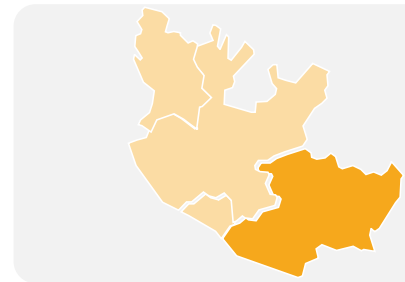
Taco de carnitas

Paracho de Verduzco

Michoacán

Los platillos típicos de Paracho son: el churipo, el atole de grano y las corundas.

El maíz tiene un papel muy importante en la gastronomía de Paracho y cuenta con una riqueza de tradiciones que se han heredado a través de los años. En el centro de Paracho se respira un ambiente de tranquilidad y es justo aquí donde puedes encontrar una gran oferta gastronómica con una enorme variedad de platillos elaborados por cocineras tradicionales.



En los diversos establecimientos puedes encontrar elotes, atoles tradicionales, buñuelos y pan recién horneado que es toda una delicia que no te puedes perder. Otra opción para deleitarse con los platillos de la región es el Mercado Municipal que cuenta con varios locales que ofrecen los tradicionales churipos, que es caldo de chiles, tomates y carne de res, o bien la atapakua, que es un guisado caldoso con carne de cerdo.

Platillos principales



Churipo



Pan tradicional

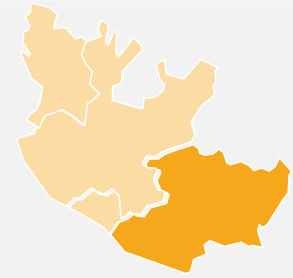
Santa Clara del Cobre

Michoacán

En la gastronomía de este Pueblo Mágico se pueden ver claramente sus raíces purépechas.

Dentro de los platillos que no te puedes perder están el borrego horneado relleno con verduras, pollo a la artesa, la barbacoa de borrego y las carnitas cocidas en un cazo de cobre.

Uno de los platillos más representativos son las tortas de tostada de carne apache. En efecto, es una tortilla tostada remojada en salsa roja que se convierte en el relleno del bolillo junto con algún guisado. También puedes saborear algunos platillos típicos de la cocina michoacana como la corundas, la sopa tarasca y las enchiladas placentas.



Platillos principales



Corunda



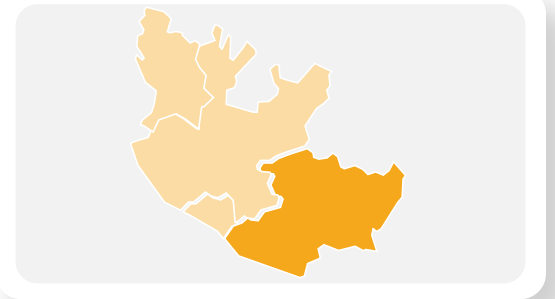
Torta de carne de apache

Tacámbaro de Coballos

Michoacán

Su gastronomía está calificada como una de las mejores de Michoacán.

Entre sus platillos típicos están las corundas, los huchepos, las enchiladas con cecina, el menudo, los tacos al vapor y las tradicionales carnitas de Tacámbaro que las puedes disfrutar incluso en pizza. Algunos de los platillos más representativos de este Pueblo Mágico son el aporreadito que es huevo con carne semiseca y la bola de Pedernales que son bolas de masa hechas con frijol, queso y carne seca.



También te aconsejamos que pruebes el queso fresco de la región. En cuanto a los postres puedes deleitarte con una nieve de aguacate o un rico dulce de leche.

Platillos principales

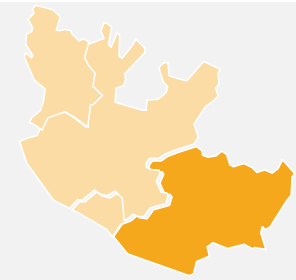


Tlalpujahua de Rayón

Michoacán

El platillo más famoso del pueblo es la barbacoa cocida en un tradicional horno de adobe.

Sin embargo, también puedes disfrutar de otras delicias locales como la cabeza de res, la sopa de milpa, el pan de pulque, mole de guajolote, las corundas, los uchepos de cuchara, típicos de la cocina michoacana. En cuanto a lo dulce, puedes gozar de las frutas cristalizadas y el pan de pucha que es muy seco y esponjoso.



Platillos principales



Dulces cristalizados



Barbacoa



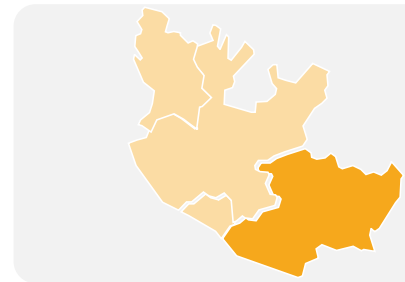
Mole de guajolote

Tzintzuntzan

Michoacán

Tzintzuntzan, como muchos otros lugares en Michoacán, cuenta con una buena cantidad de cocineras tradicionales.

Estas cocineras han podido guardar la cultura ancestral y la hacen viva nuevamente a través de la gastronomía. El Pueblo Mágico es famoso por sus especialidades gastronómicas: el caldo ahogado, sopa de trucha, tamal de pescado, las corundas y los charales que se comen fritos con sal y limón.



Uno de sus platillos más tradicionales es el churipo de pescado, que es un caldo de pescado con chile colorado y verduras. Y uno de los guisos que utilizan en sus fiestas es el conejo en chile. En cuanto a las bebidas tienen una versión de atole que se prepara con maíz tierno, anís y una salsa de tomate verde.

Platillos principales



Posuti



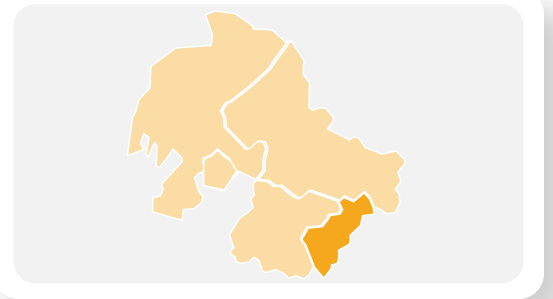
Chile en nogada

Amealco de Bonfil

Querétaro

Las tradiciones culinarias también son importantes en Amealco.

Aquí puedes saborear una sabrosa barbacoa de carnero, ya sea en el mercado o en alguna de las casas durante los domingos. Otros de los platillos típicos son las carnitas de cerdo, los chicharrones de res y los quelites, ya sea en tacos o en quesadillas. Y lo que no te puedes perder son los Martes de Mole, día en que se preparan variedades de este rico platillo en todos los restaurantes locales.



Otros platillos típicos son las gorditas y enchiladas, las carnitas de puerco y las famosas tostadas de arriero también conocidas como tostadas de maíz quebrado que se preparan con cal, sal y maíz. Las tostadas se comen con nopales, carne, queso y salsa picosita. Dentro de los postres los más comunes en el pueblo son los dulces cristalizados. Dentro de las bebidas típicas está el pulque, el atole de agua miel de maguey y el "Sendecho", bebida que se produce en Santiago Mexquititlán con maíz, chile cascabelillo y alcohol, el cual se deja fermentar por tres o cuatro días y después se embotella.

Platillos principales



Barbacoa



Pulque

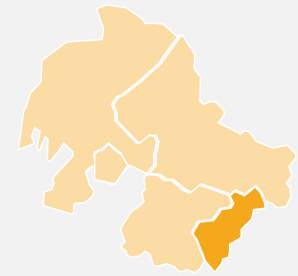


Bernal

Querétaro

Dentro de los platillos típicos para saborear en Bernal se encuentran: los esquites de colores con diversos sabores como poblano, estilo pozole y habanero, entre otros.

En el mercado artesanal y gastronómico, o bien en los callejones cercanos al Jardín Principal, puedes disfrutar de las exquisitas gorditas martajadas con chile rojo, las ricas enchiladas serranas con cecina, los nopales santos o la barbacoa de borrego, que son de los platillos típicos del pueblo.



Uno de los platillos que tienen más historia en este Pueblo Mágico es el nopal en penca. Es una hoja abierta que se sirve en un recipiente en el que se cocina el relleno que por lo general es nopal en trozos, combinado con cebolla, chile y jitomate. En cuanto a los dulces no te debes de perder el pan de queso que lo combinan con zarzamora, cajeta y chocolate, los dulces de cajeta y piloncillo, los dulces de leche y la fruta cristalizada. Por supuesto, que también no te puedes perder los ricos vinos queretanos.

Platillos principales



Gorditas de guisado



Menudo

Cadeyta de Montes

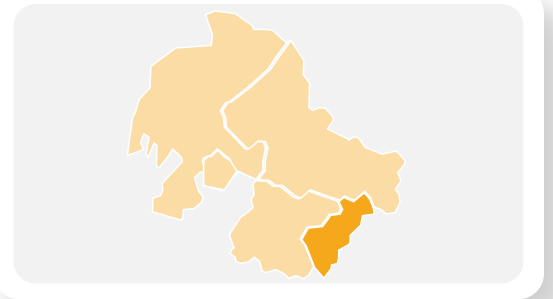
Querétaro

El pueblo es un paraíso para los carnívoros, ya que hay carne de muy buena calidad y ricos platillos que tienen la carne como principal ingrediente.

Aquí puedes disfrutar de filetes con hierbas aromáticas, barbacoa y carne de cerdo y sus derivados como el chicharrón.

Otro producto importante en la gastronomía local son las cactáceas, así puedes probar Nopal en su Madre, un nopal servido dentro de una penca y relleno de carne o mariscos.

Este platillo es una clara herencia de la cultura Otomí Guamichi. También puedes gozar de un rico dulce de biznaga y de las nieves elaboradas con una gran variedad de frutas. Una de las bebidas tradicionales en Cadereyta es el Charape que se prepara a base de pulque, canela, piloncillo, anís y clavo. A esta bebida se le pueden agregar diferentes ingredientes como la cebada o diferentes frutas.



Platillos principales



Pulque



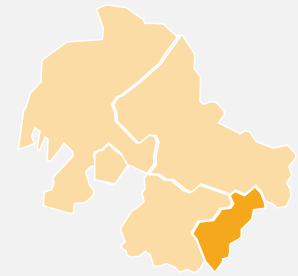
Nopal en su madre

Ezequiel de Montes

Querétaro

Además del buen vino producido en la región, Ezequiel Montes destaca por tener una gran variedad de platillos elaborados con técnicas culinarias prehispánicas, e ingredientes que solo encuentras en esta zona del semidesierto.

Un imperdible es el nopal en penca y las gorditas de maíz quebrado. Entre sus platillos típicos se encuentran la barbacoa, las carnitas, los chicharrones, el mole, las gorditas y los quesos.



Platillos principales



Nopal en su penca



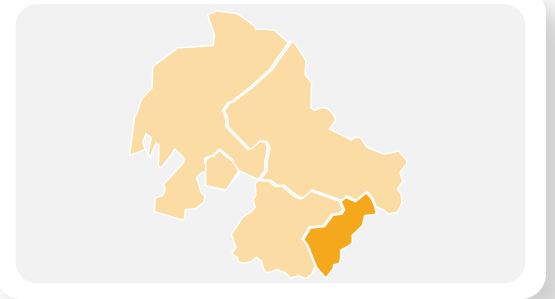
Mariscos

Jalpa de Serna

Querétaro

Uno de los platillos típicos de la Sierra Gorda de Querétaro es la cecina serrana.

Puedes saborear la cecina en cualquiera de los restaurantes de Jalpa de Serra, o bien la carne seca que se marina con naranja agria y sal. También te puedes deleitar con las acamayaz (langostinos de río) que se preparan de diversas maneras, o el zacahuil, un enorme tamal con masa martajada, o unas deliciosas gorditas.



Uno de los imperdibles en tu visita a este bello Pueblo Mágico son los deliciosos bocoles, que son gorditas rellenas de frijol, muy típicas de esta región. Dentro de las cosas únicas de su gastronomía es el uso de frutos silvestres en sus guisados como la flor de izote y las tunas de nopal. Muy cerca se ubica Acatitlán del Río, comunidad en donde se fabrican varios productos relacionados con la guayaba como licor, rollos y ate.

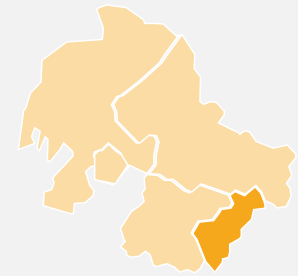
En cuanto a las bebidas puedes probar un atole de maíz de teja que es así como se le conoce a la semilla de girasol, un atole de guayabilla silvestre, o un atole de puzcua que se realiza a base de maíz y piloncillo. Sin embargo, lo que te dejará una experiencia maravillosa es el café de la zona que tiene un sabor incomparable, ya que en la comunidad de Landa de Matamoros se produce un café orgánico de muy buena calidad.

Pinal de Amoles

Querétaro

En la gastronomía de Pinal de Amoles se pueden encontrar platillos con cecina, tamales, gorditas, pan de pulque, y barbacoa.

Las bebidas que preparan son licores de frutas, atole de teja, pulques curados y aguamiel. Así mismo, realizan distintos tipos de dulces de leche y de frutas.



Platillos principales



Enchiladas queretanas



Barbacoa



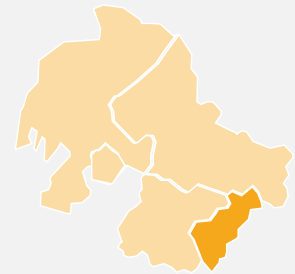
Pan de pulque

San Joaquín

Querétaro

Entre sus platillos típicos se encuentran la barbacoa de borrego con nopales en salsa verde y los tamales.

Las enchiladas queretanas son otras de las delicias que puedes probar en San Joaquín, además de su chicharrón que hay quienes afirman que son los mejores de la región. Uno de los ingredientes que caracterizan este Pueblo Mágico es la manzana, por lo que muchos de sus platillos la incluyen, como el pollo a la manzana, el suchi, o helado frito. En cuanto a los postres puedes saborear ates y dulces de calabaza o chilacayote. No dejes de probar los ricos licores de fruta, especialmente el de durazno y manzana.



Platillos principales



Ate



Ayote en miel

Tequisquiapan

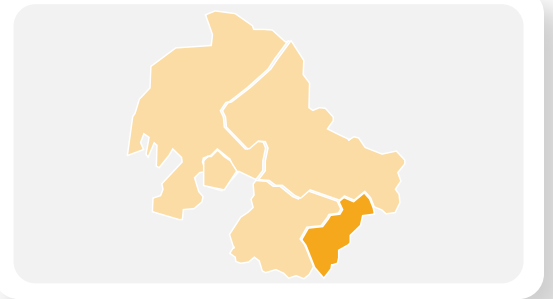
Querétaro

Uno de los platillos más representativos de Tequisquiapan es la barbacoa de borrego.

Otros imperdibles son: las gorditas de maíz quebrado, asado de puerco, guajolote en mole y carnitas, así como quesadillas de chicharrón o huitlacoche.

Otras delicias que puedes probar en este Pueblo Mágico son sus quelites, el pan de queso, las tortas de avena y tostadas de nopales, que puedes acompañar con el chile Tequisquiapan que es una mezcla de chile guajillo y chile chilaca.

Sin embargo, las estrellas de la cocina en Tequisquiapan son los quesos, especialmente de oveja y cabra y los vinos. Por lo que respecta a los quesos, está considerado como uno de los mejores lugares del país para probar queso artesanal. Puedes visitar algunas fincas y podrás conocer más sobre el proceso de elaboración y llevarte a casa un rico queso ranchero o un queso o un queso reblochón que está marinado con un buen vino queretano.



Platillos principales



Mole rojo



Quesos

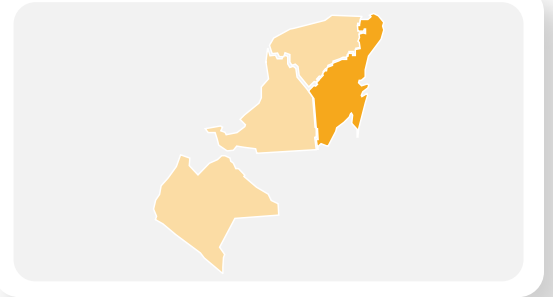
Bacalar

Quintana Roo

Dentro de los platillos que no te debes de perder es el clásico arroz con frijoles, que aquí tiene la peculiaridad de que es cocinado con aceite de coco. Es una receta muy caribeña.

Otros de los platillos típicos de la región son los tamales de frijol y el tradicional brazo de reina, platillo que se incluye en todas las fiestas y que consta de un gran tamal con huevo cocido y chaya.

Adicionalmente, puedes probar el puchero y el chocolomo. También hay platillos que incluyen mariscos y pescados como el pan de cazón, el guachinango en varias presentaciones, la langosta y el platillo de la región que es el pescado tikin-xik, que es un pescado marinado con achiote y naranja agria.



Platillos principales



Mole



Kibi de pescado

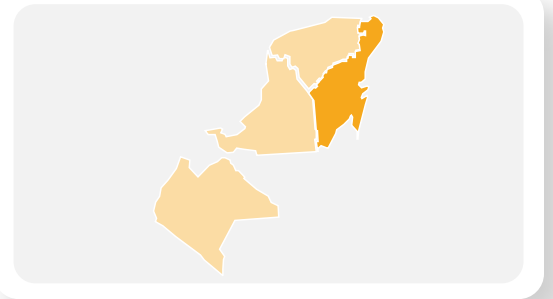
Cozumel

Quintana Roo

La gastronomía de Cozumel, Quintana Roo, es una mezcla de sabores caribeños y mexicanos.

En esta isla se pueden encontrar platillos con mariscos frescos, ceviches y otros sabores típicos de la región.

Las tradiciones culinarias de Cozumel, están fundamentadas en lo más típico de la cocina yucateca, aunque también derivan del intenso intercambio cultural que se ha presentado en esta región desde hace siglos. Entre los platillos típicos de la isla se pueden mencionar: filete de pescado empalizado al coco, caracol en arroz amarillo con elote y chaya; y algunas de las especialidades de la península yucateca como: panuchos, papadzules, salbutes, tamales, empanadas y cochinita pibil.



Platillos principales



Salmón



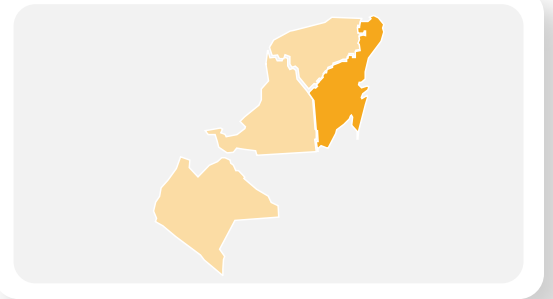
Ceviche de camarón y pulpo

Isla Mujeres

Quintana Roo

Todos ellos ofrecen tanto las especialidades regionales como excelente comida internacional.

Esta encantadora isla tiene entre sus atractivos el poder saborear de varios platillos típicos que combinan la cocina yucateca con los productos frescos del mar. Se destaca el pescado a la Tikin-Xik, el cual se cocina a las brasas, tras ser bañado en salsa de achiote y naranja agria.



Otro platillo que vale la pena probar es el ceviche de caracol, al cual se le agrega naranja, aguacate y chiles xcatik. Sin embargo, la isla ofrece un diverso menú de pescados preparados al gusto del cliente y algunos platillos típicos yucatecos como el chimole, pipián, papadzul y por supuesto la cochinita pibil.

Platillos principales



Tikin Xik



Papadzules

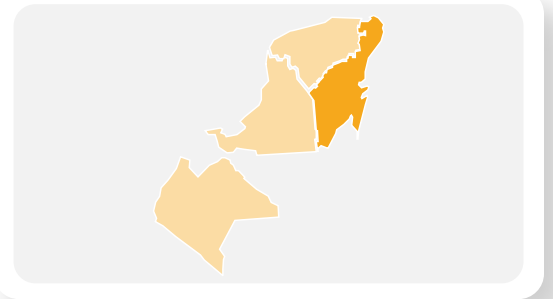
Tulum

Quintana Roo

Este destino ofrece restaurantes modernos y rústicos y todos tienen una increíble vista al Caribe o se encuentran situados dentro de la selva tropical, por lo que ofrecen paisajes difíciles de imitar.

Puedes encontrar restaurantes que cocinan en una parrilla de horno de ladrillo bajo las palmeras la tradicional cochinita pibil (cerdo condimentado con axiote y asado a fuego lento), o bien otros que ofrezcan una combinación tan única como ceviche de hongos ostras y curry maya con leche de coco.

Aunque los sabores mexicanos tradicionales son el foco de muchos de los menús de Tulum, hay una gran variedad de otras cocinas que van desde lo más sencillo como ceviche y pescado fresco hasta creaciones de chefs reconocidos a nivel internacional que ofrecen platillos de comida tradicional maya, antojitos mexicanos o comida internacional.



Platillos principales



Almejas gratinadas



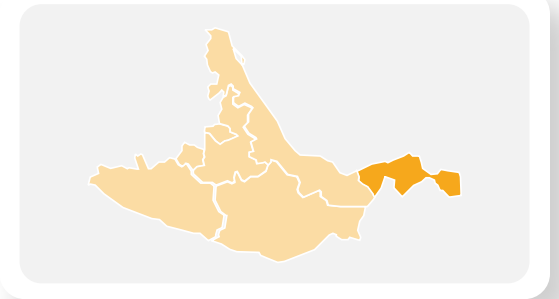
Panuchos

Frontera

Tabasco

La gastronomía de Tabasco se caracteriza por su gran variedad de platillos, bebidas y postres.

La región tropical de Tabasco produce frutos como el plátano, el marañón, la pitahaya, el caimito, el huapaque, el uspi y el chinín. En este Pueblo Mágico puedes deleitarte con su tradicional ceviche blanco, el queso de puerco y su pan de riñón, el cual sólo lo puedes conseguir en Frontera.



El pan de riñón es un pan dulce trenzado que está elaborado con un relleno de membrillo o "ate" de fresa, decorado con unos lazos que se forman con la misma masa y cubierto con una mezcla de mantequilla y azúcar.

Platillos principales



Mariscos



Pan de riñón

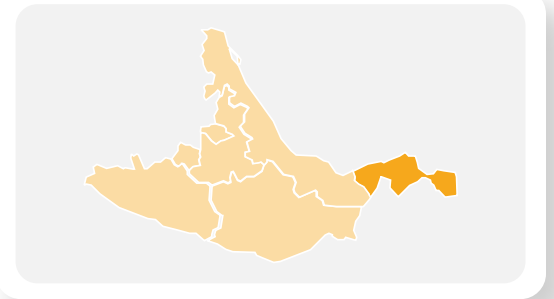
Tapijulapa

Tabasco

Otras especialidades de la región son los tamales de carne y los caracoles de río cocidos con chipilín o en salsa verde.

El platillo que es el más famoso de este Pueblo Mágico es el mone que es cerdo o pesado guisado con cilantro, plátano macho, chile y tomate envuelto en hoja santa. También se le conoce como mole de cocha.

De hecho, el plátano macho es uno de los ingredientes más usados en esta región, por lo que lo puedes gozar en varias presentaciones. Otros de los platillos más típicos son: El Mone, Los shotes en verde y El Pishul.



Platillos principales



Mone

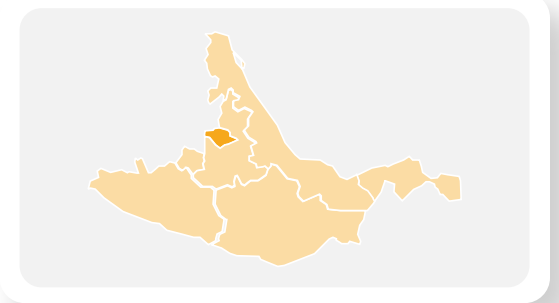


Pishul

Teapa

Tlaxcala

La gastronomía de Teapa, Tabasco, se caracteriza por sus platillos peculiares, como el pejelagarto en escabeche, el pan de cazón y las empanadas de plátano. Otros de los platillos más típicos son: Longaniza Enjamonada, Queso Canbe, Fábrica de Chocolate.



Platillos principales



Queso Canbe



Longaniza enjamonada

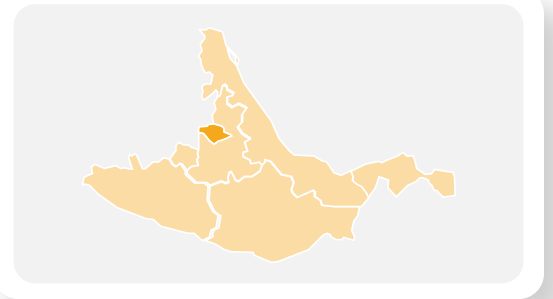
Huamantla

Tlaxcala

Los platillos típicos de Huamantla son mixiotes de carnero, barbacoa de borrego, tlacoyos de haba en forma de triángulo, muéganos y preparaciones a base de hongos silvestres.

Otros de sus platillos más representativos son: el mole de matuma o mole de ladrillo que es un mole espeso que lleva carne de res, chile guajillo, clavo, canela y semillas de cilantro, y se sirve con tamales azules o morados.

También puedes probar el chicharrón en salsa de tecol y los escamoles a la mantequilla. Los escamoles son huevecillos de las hormigas negras y rojas que se sacan de debajo de los magueyes. En sus bebidas el pulque es básico y lo hay de diferentes sabores que se mezclan con frutas, los cuales son conocidos como curados.



Platillos principales



Barbacoa de borrego



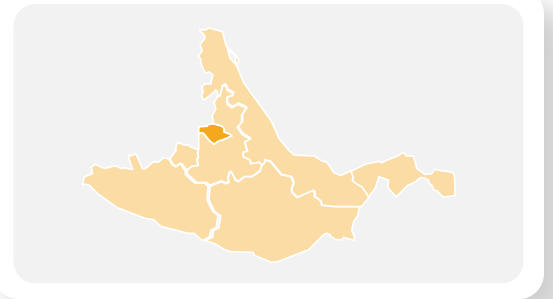
Muéganos

Ixtenco

Tlaxcala

Los platillos regionales de Ixtenco son: el mole de guajolote, pipián rojo, queso, barbacoa de carnero y gusanos de maguey en su jugo.

Los dulces en conservas de frutas, calabaza con piloncillo, atole de masa y dulces de pera, tejocote, capulín y durazno y la bebida típica es el pulque natural. Las diversas variedades de maíz de este pueblo son todo un atractivo. Se siembran más de 35 especies de semillas que ofrecen todo un espectáculo multicolor, ya que hay maíces azules, rosas, morados, negros, rojos carmín y otros más.



Dentro de sus platillos típicos se encuentran: mole de ladrillo, hecho a base de chile guajillo, barbacoa de carnero, gusanos de maguey en su jugo, el chileatole y el panqué de elote. Dentro de las bebidas, debes probar el atole agrio elaborado a base de maíz morado.

Platillos principales



Dulces típicos



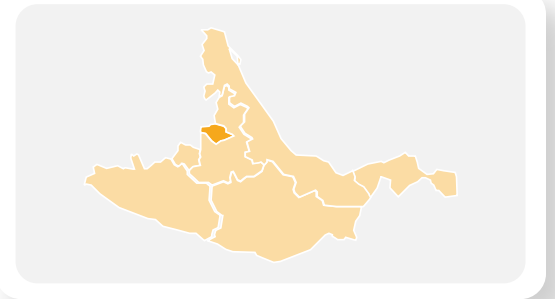
Diferentes variaciones de maíz

Tlaxco

Tlaxcala

Los platillos típicos del Tlaxco son chamorro al pulque, escamoles, chinicuiles y gusanos de maguey, además de quesos artesanales, requesón horneado, el pulque y los curados de esta bebida ancestral.

Adicionalmente, puedes saborear el queso de puerco, el queso de chicharrón envuelto en empaque de palma, tlacoyitos de alverjón, sopa de milpa y quesos asados con salsa de pasilla. Algunos de sus platillos más representativos son el delicioso mole negro de huitlacoche, el chamorro al pulque y el huaxmole de chito que es carne de chivo o carnero seca y curada con sal mezclada con chile guajillo y otros ingredientes cocido a la leña.



Como en todo Tlaxcala su gastronomía tiene una clara influencia prehispánica que se refleja en el uso de algunos insectos como los chinicuiles que se acompañan de salsa y tortillas.

Platillos principales



Mole



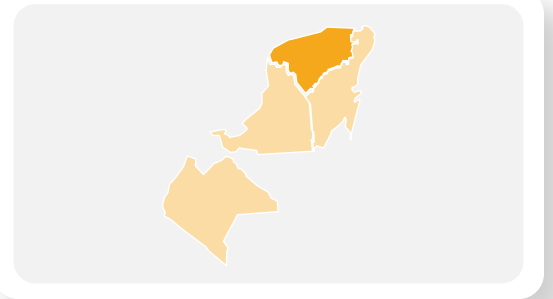
Pulque

Espita

Yucatán

Entre sus platillos típicos se encuentran el mondongo, la chaya con huevo, los panuchos, los papadzules, los salubres y el pipián de venado.

Sin embargo, Espita es conocido por el delicioso Kots'ob, platillo que tiene sus raíces en la cultura maya y su nombre significa "envuelto", lo cual hace referencia a la forma en que se prepara este platillo, ya que para hacerlo la masa esparcida se envuelve en hojas mak'ulan, y se rellena con una mezcla de ibes (una variedad de frijol blanco), cebollín, pepita molida y chile, mismos que previamente se mezclan para que todo quede bien integrado.



Puede ser cocinado al vapor, horneado, refrito o al pib. Otro de los platos típicos que debes de probar en tu visita a Espita es el Xupiik, que algunos dicen que se traduce como "se acabo el chile", ya que se debe de quitar las venas de los chiles y hervirlos para bajar su picor. Consta de carne marinada, chiles, tomates y otras especies locales.

Platillos principales



Yupik

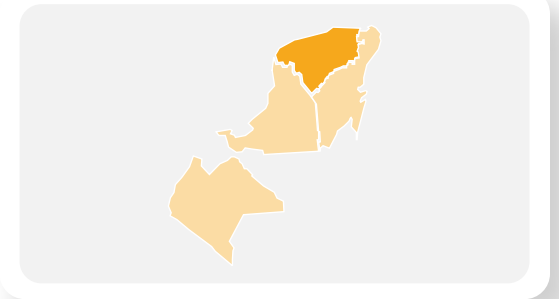


Huevos motuleños

Izamal

Yucatán

Aquí puedes degustar todos los ricos platillos de la cocina yucateca. Entre los más representativos se encuentran: salbutes, panuchos, papadzules, chocolomo, queso relleno y sopa de lima, entre otros muchos.



Sin embargo, el platillo que caracteriza a Izamal es el frijol con puerco que incluye lomo, pierna y costilla de cerdo y que se acompaña con salsa de tomate, rábano, cebolla, cilantro, aguacate, chile habanero y ricas tortillas, de preferencia hechas a mano. También puedes probar el licor conocido como “Agua de Vida” que es un licor producido de la planta de henequén con un gusto similar al tequila

Platillos principales



Tzic de venado



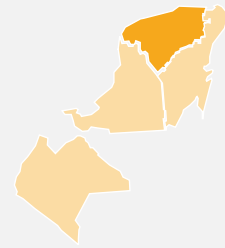
Salbutes

Motul de Carrillo Puerto

Yucatán

Una de actividades obligadas en tu visita es probar los exquisitos y famosos huevos motuleños.

La historia de este platillo se remonta a 1921 cuando el gobernador de Yucatán Felipe Carrillo Puerto visitó su pueblo natal junto con diversas personalidades célebres de México como el escritor José Vasconcelos, el muralista Diego Rivera, el poeta Carlos Pellicer y el funcionario Jaime Torres Bodet, entre otros.



El chef que los acompañaba sabiendo los gustos del gobernador integró todos sus ingredientes preferidos en un solo platillo. Otros de los platillos típicos incluyen: mondongo, tacos, salbutes, agua de chaya, pan de nata y de queso de bola. Si realmente quieres descubrir los sabores locales puedes ir a desayunar al Mercado 20 de noviembre.

Platillos principales



Salbutes



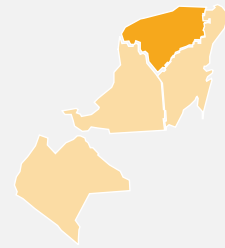
Huevos motuleños

Sisal

Yucatán

Aquí puedes saborear ricos ceviches frescos y pescados cocinados de diferentes formas.

Entre los platillos típicos se encuentra un capaccio de caracol, un pulpo frito o manos de cangrejo. La ventaja adicional es que puedes saborear ricos platillos con una vista espectacular del tranquilo mar. También puedes disfrutar de platillos como: Ceviche de pescado, Cremita de coco, Dulces tradicionales, Sopes de queso de bola y el Tikin Xic.



Platillos principales



Jaibas



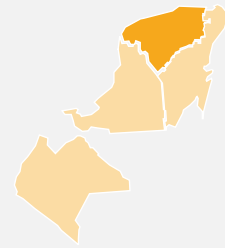
Tikin Xic

Tekax

Yucatán

Aquí puedes disfrutar de la tradicional cochinita pibil, un plato icónico de la región que consiste en carne de cerdo marinada en achiote y cocida a fuego lento.

También puedes probar otros platos típicos como el poc chuc, los panuchos y los salbutes. No olvides acompañar tu comida con una refrescante agua de horchata o una cerveza local. También puedes deleitarte con otros platillos locales como puchero, mondongo a la andaluza, chaya con huevo, empalizado de pescado, brazo de reina y el queso relleno. Tekax ha ganado fama con su pan artesanal conocido como “mamules”, el cual se elabora con manteca, huevo y harina. La diferencia son sus exquisitos rellenos.



Platillos principales



Tacos de cochinita pibil



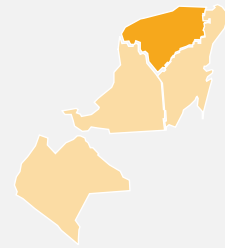
Dulce de coyol

Valladolid

Yucatán

Entre los platillos imperdibles se encuentran la sopa de lima, los huevos motuleños, los papadzules, el queso relleno y por supuesto la cochinita pibil.

Aquí puedes probar también el pavo en escabeche que está hecho a base de pavo marinado con una mezcla de comino, canela, vinagre, ajo, naranja agria y sal. Después de marinado la carne se fríe en manteca para que tenga una consistencia crujiente y se acompaña con cebolla morada en juliana y chiles güeros.



Otros de los platillos que no te debes perder en tu visita a Valladolid son los lomitos que son trozos de carne de puerco guisados con jitomate, chile serrano, huevo cocido y longaniza, así como el legendario poc chuc que es un filete de cerdo marinado en especias y naranja agria. Y la tradicional Longaniza Valladolid, un chorizo denso y ahumado típico de esta ciudad. Puedes servir la longaniza con salsa o con huevos revueltos. También tiene una buena colección de dulces típicos entre los que se destacan el mazapán de almendras, las rosas nevadas, el dulce de coco y las marquesitas.

Platillos principales



Lomitos



Platillos tradicionales