



UNIVERSIDAD DEL
SURESTE

LIC.
GASTRONOMÍA

CATEDRÁTICO:
MARLIS TECO RUIZ

ALUMNO: LUIS
ANTONIO SOLÍS
PÉREZ

TEMA: PLATILLOS
MEXICANOS

MATERIA: COCINA
MEXICANA Y
PREHISPÁNICA I

GRADO: TERCER
CUATRIMESTRE

GRUPO: "ÚNICO"

FECHA: 11/07/2020

VILLA FLORES, CHIAPAS.

INDICE

ÍNDICE.....	¡Error! Marcador no definido.
INTRODUCCIÓN:.....	3
5 PLATILLOS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA	4
1. Tacos mexicanos.....	4
2. Mole	5
3. Cochinita Pibil	5
4. Tamales	6
5. Chiles en nogada	7

INTRODUCCIÓN:

La tierra mexicana es rica en diversidad de ingredientes que nos ofrece un amplio panorama de sabores, olores y colores que hacen del cocinar una experiencia casi mágica. Caracterizada por su complejidad de elaboración, su condimentación y variedad de platillos y recetas. La cocina reúne tradiciones gastronómicas indígenas, como el cultivo de maíz y la introducción de frutas, cereales y especias.

Como bien sabemos la gastronomía es una disciplina donde se derivan muchas técnicas culinarias, y a su vez algo que nos representa como país, ya que son partes fundamentales en la que nos identifica tales como costumbres y tradiciones, la cocina es identificada por sabores inigualables, ahora como ya conocemos algo que nos hace únicos es el chile es un alimento más antiguas de la comida mexicana y también uno de las representativo, la gastronomía mexicana se encuentra en casi todo el mundo ya que contiene la sustentabilidad y balance de sus ingredientes.

5 PLATILLOS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

1. Tacos mexicanos

Los tacos son tortillas de maíz que llevan un relleno de carne, comúnmente de pollo, chiles verdes, rojo y amarillo, cebollas y tomates. Para formar el famoso taco, sólo deben enrollarse. Los más populares se rellenan con algún aliño, como los tacos de salsa, los tacos al pastor y las flautas que, a diferencia de los otros tacos, se fríen.



2. Mole

El mole es una de las preparaciones mexicanas más exóticas. Se elabora con distintos tipos de chile, especias aromáticas y semillas, que se muelen. Se utiliza como salsa para platos que llevan carne, principalmente de pollo. El mole poblano es uno de los predilectos de los mexicanos por el sabor que le confiere su ingrediente extra: el cacao amargo. Otro estado que sobresale por su diversidad en la preparación de moles es Oaxaca que según se rumora tiene una receta diferente por ciudad o región. Prepara entonces tu paladar para disfrutar de una explosión de sabores que puede mezclar el picante del chile con el de jengibre, el aroma del chocolate con el de las almendras, la dulzura de las pasas con la del clavo de olor...



3. Cochinita Pibil

La cochinita pibil proviene de la cocina yucateca y se prepara envolviendo carne de cerdo adobada con achiote en hojas de plátano. Se cocina en un horno bajo tierra y, a la hora de servir, se la acompaña con una salsa de cebolla morada curtida en chile habanero y jugo de naranja agria. Una vez envuelta la carne se pone a cocinar en un horno de tierra y, al momento de servirla, la presentación de este plato es muy atractiva, ya que se mantiene siempre la gran hoja platanera como base y el color que la carne ha absorbido del achiote salta a la vista.



4. Tamales

México es el país con más variantes de tamales en todo el mundo. Se los llama por diferentes nombres según la localidad: chuchitos, vaporcitos, chanchamitos, nacatamales, pedacitos, etc. Tradicionalmente se cocinan en hornos hechos bajo tierra. Además de los tamales horneados, existen los tamales colados.

Del náhuatl tamalli) es un alimento de origen mesoamericano preparado generalmente a base de masa de maíz o de arroz rellena de carnes, vegetales, chiles, frutas, salsas y otros ingredientes



5. Chiles en nogada

Los chiles en nogada se preparan con chile poblano, una variedad de gran tamaño y no muy picante. Se rellena con un guiso de res y/o cerdo, más frutas como manzana, plátano, durazno o pera. Se lo cubre con una salsa a base de nueces de castilla y se decora con perejil y granada, representando así los colores de la bandera mexicana.

Preparado con el famoso chile poblano, una variedad bastante grande y poco picante, este plato ha representado a la gastronomía mexicana a nivel internacional por ser la delicadeza de sus sabores y lo llamativo de su presentación.

