



Universidad del sureste

Materia:

Cocina mexicana y prehispánica

Tema:

México y sus regiones gastronómicas

Profesor:

Marlis teco Ruiz

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

12/07/20

Noroeste

Esta región está compuesta de seis estados: Durango, Sinaloa, Sonora, Chihuahua, Baja California Sur y Baja California. Si te decides a recorrerla consentirás tu paladar con platillos emblemáticos como langosta al estilo Puerto Nuevo: acompañada de frijoles y arroz; tacos de camarón y pescado; frescas almejas chocolatas; discadas de carne, embutidos, jitomate, cebolla, pimientos y chiles; chimichangas; tortillas sobaqueras; chilorio, un guiso a base de carne de cerdo con chile pasilla, ajo, comino, orégano y sal; y deliciosos membrillos, higos y chabacanos.

Noreste

Coahuila, Nuevo León, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas forman parte de esta zona culinaria. Aquí podrás encontrar mar y tierra: comenzando en Coahuila donde saborearás finos cortes y excelentes vinos; después saborearás cabrito en Nuevo León; para continuar con diferentes tipos de enchiladas: mineras de Zacatecas y potosinas de San Luis Potosí; finalmente disfrutarás de jaibas rellenas y carne a la tampiqueña en Tamaulipas.

Centro

Esta es una de las regiones que puede ser dividida en dos: centro y oriente, formadas por los estados de Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, Estado de México, Ciudad de México, Hidalgo, Morelos y Tlaxcala. Aquí encontrarás la fusión del legado minero, colonial y autóctono de México; con platillos como las enchiladas mineras, chorizo de Toluca, mixiotes, barbacoa, chileatole y exquisitos escamoles.

Pacífico

La gastronomía de la costa del Pacífico está representada por cinco estados: Colima, que aporta elementos como sal de gran calidad; Guerrero que ofrece delicias como el pozole blanco con carne de puerco; Jalisco, cuyos ejemplos de su cocina es la birria y las tortas ahogadas; Michoacán, que deleita al paladar con sopa tarasca, corundas y uchepos; y Nayarit, que tiene como emblema al pescado zarandeado.

Sur

Algunos expertos aseguran que Oaxaca puede ser considerada como una sola región gracias a la riqueza de su gastronomía. Sin embargo la Secretaría de Turismo lo agrupa junto a Chiapas, Veracruz y Puebla en regiones gastronómicas

increíbles. Por eso podrás comparar el mole poblano con los siete moles oaxaqueños y luego disfrutar de chilpachole de jaiba (sopa veracruzana, espesa y picante) y refrescarte con un tascalate chiapaneco (bebida de agua, cacao, y maíz).

Sureste

Antes de tocar la frontera con Centroamérica se encuentra esta región con preparaciones campechanas, tabasqueñas, yucatecas y quintanarroenses. La mayoría de ellas influenciadas por la cultura maya. Aquí encontrarás el pejelagarto en chirmol, un platillo tabasqueño hecho con epazote, calabaza, pimientos, cebolla, ajo y jitomate; papadzules en Yucatán; el balché: bebida tradicional y fermentada de Quintana Roo, hecha de la corteza del árbol del mismo nombre; y el poc chuc o lomo de cerdo con naranja, de Campeche.