



Universidad Del
Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Marlis
Teco Ruiz

Alumno: Luis
Antonio Solís Pérez

Tema:

Postres Mexicanos

Materia:

Grado: Tercer
Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha:06/07/2020

Villa flores, Chiapas.

POSTRES MEXICANOS

1. **Jericallas**

Antes de comenzar a cocinar debes saber que éste es un postre típico originario de la ciudad de Guadalajara. Está hecho a base de leche, huevos, vainilla, canela y azúcar. Hacerlo es muy sencillo, así que valdrá la pena el tiempo que inviertas.

2. **Capirotada**

La capirotada es un platillo hecho con rebanadas de bolillo o pan tostado, como tú lo prefieras. Para su preparación también se requieren pasas, nueces, piloncillo y queso rallado. Este postre es un platillo popular en los estados del norte del país como Coahuila, Sonora y Nuevo León. Su éxito se extiende incluso a Nuevo México en Estados Unidos.

3. **Arroz con leche**

El arroz con leche es un postre hecho con canela, vainilla, leche y por supuesto arroz. Esta receta es considerada un platillo típico de varias regiones del mundo, no es exclusiva de México, sin embargo forma parte importante de la gastronomía mexicana.

4. **Buñuelos**

Los buñuelos son tortillas gigantes doradas hechas a base de masa. Su sabor tradicional es azúcar con canela. Este postre fue traído a México durante la época de la conquista. La forma de prepararlos cambió ya que se comenzó a utilizar manteca, sustituyendo el aceite de oliva, como lo hacían los españoles.

5. **Churros**

Existen dos teorías posibles sobre la creación de este postre. La primera señala que fueron exportados desde China hacia Europa, por los portugueses; la segunda teoría hace responsable a los pastores españoles de su creación pues buscaban reemplazar el pan fresco de su dieta cuando salían al bosque.

6. **Flan de rompopo**

El flan es un postre que si bien no es originario de nuestro país, sí puede llamarse típico de la gastronomía mexicana debido a los muchos años que lleva dentro de la historia como postre, además de que en nuestra cultura la receta se ha adaptado de muchas maneras al agregarle ingredientes como cajeta, plátano, queso, elote.

7. **Plátanos flameados con tequila**

Este platillo es originario de Nueva Orleans, sin embargo se ha convertido en un

postre típico. Además, le hemos dado un toque único al agregar una de las bebidas más conocidas en el mundo: el tequila.

8. **Pan de elote**

Este rico pan es sin duda de origen mexicano. Luego de aprender la técnica de la repostería incursionada en nuestra cultura tras la conquista de los españoles, se decidió agregar este ingrediente único de México: el maíz, (el cual tiene más 60 especias distintas) y así crear un panqué riquísimo.