

Comida Callejera ciudad de México.

### Esquites

Cuando comience a caer el Sol, será el momento en el que te será más fácil encontrar en las calles de la Ciudad de México un buen vaso de esquites. El nombre de esta preparación proviene del náhuatl izquitl que quiere decir “tostar maíz”. Los más sencillos son los que solamente se constituyen de maíz, agua y sal; sin embargo también se les puede agregar jugo de limón, chile piquín del que pica y del que no pica, queso rallado y mayonesa.

### Tacos

El taco en el antojito más popular en el territorio mexicano y un símbolo de nuestra gastronomía en el extranjero. Prácticamente se puede hacer un taco de todo, lo básico es una tortilla y un guisado. Sin embargo los que más fácilmente se encuentran sin duda son los de pastor y de suadero.

### Tlacoyos

Esta deliciosa comida callejera, es probablemente uno de los antojitos más saludables que existen en las calles de la capital y suelen consumirse como desayuno. Esta preparación es una especie de tortilla gruesa hecha con masa de maíz, azul o blanco, la cual se rellena con haba, frijol o requesón, y después se cuece encima del comal. Tiene origen prehispánico y es muy típica del centro del país, en donde regularmente se sazona con ensalada de nopales y salsa verde o roja.

### Churros

Los climas lluviosos o nublados hacen que el cuerpo quiera algo dulce y reconfortante, como los churros. Esta fritura de origen español que va cubierta de azúcar, es muy popular en México. Aquí los conocen como antojo, a cualquier hora del día, incluso como merienda. Encontrarlos es sencillo, pues existen numerosos puestos ambulantes que también los ofrecen rellenos de chocolate o crema condensada.

### Camotes

Lo usual es que estén bañados con miel de abeja, jarabe o leche condensada.

Puebla.

Las Chalupas.

Deliciosas son tortillas, de tamaño de taco, doradas en manteca bañadas en salsa verde y/o roja, servidas con un poco de cebolla y carne desmenuzada. Son bastantes “sencillas” pero es un delicioso básico de calle de la ciudad, que puedes probar en el centro, afuera de un mercado, iglesias y barrios.

Los Molotes.

Estos son “quesadillas” fritas alargadas rellenas de guisados muy diversos, desde carne y queso hasta camarón y requesón. Su particularidad consiste en que la masa no es nada pesada y en el paladar agarra una mezcla exquisita con el guisado de elección. Se sirven con crema queso y salsa. Y se pueden encontrar normalmente en portones de edificios del centro al igual que en mercados.

Las Pelonas.

Son unas pequeñas tortas doradas de pan de agua rellenas de carne o pollo deshebrado con lechuga y salsa. Normalmente los encontrarás donde preparan los molotes.

Tacos Árabes

Las taquerías típicas de Puebla son locales con grandes trompos de carne cocida lentamente a las brasas y servida en tortillas tipo pan árabe.

El grosor depende de la taquería y cada taco se acompaña con una salsa dulce de chipotle al gusto; los puedes encontrar en casi cada 2 o tres calles en el centro de la ciudad.

Las Cemitas

El clásico de la comida callejera poblana, Son un clásico de la ciudad, podríamos definirla como una especie de torta, pero es quitarle categoría. El pan empleado es típico de Puebla, la cemita es un pan blanco salado, pero con ligero toque dulce, hecho a base de agua. Rellenas de varias opciones, pero las clásicas son las de milanesa (pollo o cerdo) acompañadas de abundante queso un poco de papalo, chipotle, aguacate y en ocasiones papas.