

Sinaloa

Cocorchatas

Básicamente esta bebida de Sonora es la clásica horchata con coco, pero aquí en Sinaloa se conoce como cocorchata.

Tejuino

Como hemos visto en otros post de Cubo Informativo, el tejuino es una bebida popular en varios estados que forman parte de norte de México y claro principalmente de los estados playeros como Sinaloa

Y por si es que aun no lo conoces, el tejuino es una bebida alcohólica, que se hace a base de maíz y es muy popular entre grupos indígenas y la población en general.

Agua de cebada

Muchos estados que se encuentran cerca de la costa, tiene en común el clima cálido y para ser justos existe temporadas en las que se hace insoportable, pero para cada mal una solución y en este caso la solución es el agua de cebada estilo Sinaloa.

Como te puedes imaginar por su nombre, es una de las bebidas típicas de Sonora y la razón por la que tiene Sinaloa en su nombre es por que todos los productos que se usan en su preparación son producidos directamente en el estado.

Y si bien esta bebida sonorenses no es originaria de la región, lo que la hace popular y propia de Sonora es la mezcla perfecta con Coco, lo que le da un sabor totalmente diferente al habitual.

Agua de horchata

Otra bebida popular de Sinaloa que se utiliza para combatir el calor que se siente en el estado es la clásica agua de horchata y como sabemos tiene un derivado que mencionamos un poco mas arriba, es decir el cocorchata.

Agua de nache

Esta bebida tiene muchos nombres como agua de nanchi, agua de nance, agua de nanche y como te debes imaginar se trata de una rica agua fresca de nace, lo cual nos parece sorprenderte que esta sea una bebida típica de Sinaloa.

Pues particularmente los estados playeros no tiene clima que favorezca el cultivo de nace, sin embargo en Sinaloa, por ser parte del norte del país se ve privilegiada con estas frutas.

Cocos Fríos

Mazatlán es una de las ciudades costeras de Sinaloa y como buena ciudad cerca de la playa tiene sus palmeras de Coco y es por eso que aquí no puede faltar los famosos cocos fríos.

Agua de semilla de melón

Otra peculiar bebida que podemos encontrar en Sinaloa para hacerle frente a la ola de calor es la refrescante agua de semilla de melón y como te debes imaginar es una bebida que se prepara con melón y a pesar de ser sencilla de preparar no en todos lados se puede encontrar.

Atole de pinole

El atole de pinole es una bebida que es popular en el invierno, pues realmente no todo es sol y playa en el estado y pues así como existe bebidas refrescantes, también tenemos bebidas calientes

Guerrero

Chilate

El Chilate es una bebida típica de Guerrero y esta entre el top de las 10 más populares en el estado y está elaborada a base de cacao y arroz. Esta bebida se sirve frío y con mucho hielo.

Agua de coco

En las regiones de Guerrero no te faltaran, por que una de sus bebidas tradicionales es el Agua de Coco.

Yoli

Otra de las bebidas que tienes que probar en Guerrero y que solo encontraras en Acapulco y lugares cercanos es el Yoli, una bebida muy rica de limón que tienes que probar.

Tuba

La tuba es una bebida tradicional de Guerrero que se suele encontrar de manera muy común en Acapulco Coyuca, Atoyac y San Jerónimo.

Y por si te preguntas que es la tuba, pues es una bebida refrescante del resultado del extracto del racimo del fruto de la palma de Coco y se suele encontrar por vendedores ambulantes que se establecen en los semáforos.

Por cierto como dato interesante esta bebida tradicional del estado tiene un grado muy bajo de alcohol, como el Tepache.

Agua de nanche

Otra bebida popular en la costa Chica de Guerrero es el agua de nanche o nanche, pues este es un fruto muy popular en la región y es muy común ir caminando por sus calles y toparte con un carrito que vende nances.

Té de toronjil

El toronjil es otra de las bebida tradicional de Guerrero y se toma para prevenir el llamando “Mal de ojo”, el cual es algo así como una “enfermedad” muy popular en las creencias de México.

Acapulco Gold

En la ciudad de Acapulco también podemos encontrar una bebida típica de Guerrero y se llama Acapulco Gold y si bien por su nombre se puede confundir con una bebida a base de alcohol, pero no es así. Pues se trata de una deliciosa combinación nutritiva de jugo de naranja, piña, leche de coco, hielo y media crema.

Nayarit

Tejuino

Esta bebida se prepara en agua caliente, se mezcla piloncillo con masa de maíz, aunque sin fermentar. Es un atole al que se le agrega jugo de limón y se deja reposar. Se sirve con hielos o nieve de limón y es muy refrescante.

Agua de cebada

Se mezcla polvo de cebada con agua, azúcar, canela y hielo, algunos le agregan un poco de leche condensada e incluso una pizca de sal para contrastar los sabores. Es espesa y va muy bien con tacos gobernador, aunque puede tomarse sola a cualquier hora del día.

Piznate

Es una bebida hecha de maíz cocido, tostado, molido, desleído en agua y endulzado con piloncillo", a veces se le agrega canela y puede encontrarse también en Guerrero.

Licor de nanche

El nanche es una pequeña fruta amarilla muy dulce, de sabor parecido a la guayaba y piña. Para hacer este licor se utiliza la fruta madura, para que suelte los azúcares, además se le agrega piloncillo, canela y el aguardiente de su preferencia. Se sirve bien frío e incluso con hielos.

Tuba

Se dice que esta bebida es herencia de los filipinos que desembarcaron de la Nao de China. Se hace con la savia de la palma de coco, se deja fermentar de uno a dos días, hasta quedar blancuzca. A veces su presentación es rosa porque se mezcla con betabel para obtener el color, generalmente se adorna con cacahuates en la parte superior del vaso.

Tepache de piña

A esta preparación de cáscaras fermentadas de piña en agua con piloncillo, se le agrega clavo, canela y pimienta de Tabasco. Se deja fermentar durante varios días, se toma acompañada de hielo.

Agua de coco

Gracias al clima tropical es muy común encontrar cocos, el agua normalmente se extrae del coco fresco, se toma bien fría. Funciona como rehidratante, es fresca y deliciosa.

Melado

Es el jarabe que queda de la evaporación del jugo de caña. Dependiendo de su consistencia puede acompañarse como postre con requesón.

Raicilla

Es un destilado con Denominación de Origen en Jalisco y Nayarit, estado donde sólo se puede producir en Bahía de Banderas. Se elabora a partir de los agaves inaequidens, maximiliana y hookeri, que se elabora de forma artesanal.

Aunque tiene un sabor parecido al tequila, es un poco más alcohólico, tiene notas a pimienta, minerales y frutas tropicales. Es incoloro cuando se madura en vidrio y amarillento cuando se hace en recipientes de madera o se aboca. Puedes utilizarse todos los agaves silvestres a excepción del agave tequilana weber azul.