



Universidad Del Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Marlis Tecó Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís
Pérez

Materia: Cocina mexicana Y
Prehispánica II

Tema: cocina callejera

Grado: 4to Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha: 08/11/2020

Se llama comida callejera a aquella que puede obtenerse de un vendedor en la calle, a menudo de un tenderete portátil o improvisado. Aunque algunas de estas comidas son regionales, muchas no, al haberse extendido fuera de sus lugares de origen. La comida vendida en mercados de productores también puede caer en esta categoría, incluyendo la expuesta y vendida en ferias agrícolas o de otro tipo. La mayoría de la comida callejera es rápida y se toma con los dedos, siendo frecuente que resulte más barata que la disponible en restaurantes y supermercados. Según la Organización para la Agricultura y la Alimentación, 2500 millones de personas toman comida callejera cada día

PUEBLA

No nos imaginamos la cocina mexicana tradicional sin un buen mole poblano o chiles en nogada. Aunque hay muy buenos lugares para comer en Puebla, al caminar por el centro puedes saciar tu antojo con alguna delicia callejera. Las cemitas poblanas son ese pan esponjoso con ajonjolí y rellenas con quesillo, aguacate, chilito y pápalo. También pueden traer frijoles, milanesa o incluso mole. Una variación poblana a los sopos son las chalupitas, que encuentras en carritos por toda la ciudad. El encanto es que las bañan de salsa verde o roja, les agregan pollo o carne deshebrada y cebolla.

ENSENADA

Las tostadas de ceviche de La Guerrerense en Ensenada son quizás, las especialidades callejeras mexicanas más famosas del mundo. Esto porque además de su increíble sabor, han recibido personalidades que las aclaman y promueven como Anthony Bourdain. Ostiones, almejas chocolatas, más mariscos y cocteles te esperan por las calles de Ensenada.

GUADALAJARA

La Perla Tapatía ha crecido mucho en calidad de restaurantes y no hubiera sido posible sin su tradición gastronómica gestada en las calles y mercados.

Paséate por el mercado de San Juan de Dios, uno de los más grandes del país y no te pierdas el segundo piso con comidas económicas. Lo más rico es la birria y más en un día de desvelo. Los lonches son tortas gigantes rellenas de carnitas, pierna o cualquier elemento cárnico; mucha lechuga, frijolitos y jitomate. Estas las puedes encontrar en la plata baja del mismo mercado y en toda la ciudad. No te puedes ir de Guadalajara sin probar una torta ahogada. La base es un pan llamado virote que tiene la peculiaridad de ser muy crujiente por fuera y suavecito por dentro; esto hace que no se deshaga cuando le agregues salsa, ya sea de la que pica o de la que no.

OAXACA

Si la palabra 'celebración' pudiera materializarse en algo, seguramente sería una calle de la ciudad de Oaxaca. Para donde voltees hay colores, artesanías, cultura y muy buena comida. No se te olvide darte una vuelta por el Mercado Benito Juárez, ahí puedes probar las mejores tlayudas de la ciudad. Se trata de tortillas gigantes -que quizás te recuerden a la pizza- cubiertas con asiento, tasajo, chapulines y demás delicias. Para desayunar puedes encontrar memelas en la calle. Se trata de unos antojitos hechos con masa de maíz nixtamalizado cubierto con queso fresco, salsa molcajeteadada y crema. Para la hora del monchis, seguro encontrarás alguien que venda chapulines.

MERIDA

El platillo más emblemático de esta región es la cochinita pibil y la puedes encontrar en todos los lugares; en la calle pruébala en un salbut o en un taco. Seguramente en el mismo puesto venden castacán, no te lo pierdas. Los panuchos son indispensables de probar. En Mérida los hacen de pavo en escabeche, lechón o chilmole, un guisado hecho con recado negro. Si vas paseando por el Paseo Montejo, detente en la Sobetería Colón y compra una champola. Se trata de una bebida hecha con helado de guanábana que te hará sentir mucho más fresco.

SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS

Los tamalitos chiapanecos son increíbles a cualquier hora. Se envuelven en hojas de plátano y se rellenan con chipilín o chepil, una hierba muy tradicional de esta zona, con la que también se hace una sopa muy reconfortante. Hay un puesto muy popular de quesadillas muy famoso que sirven combinaciones bastante originales como flor de calabaza con hormigas chicatanas, o queso con brócoli. Para el calor y la humedad, nada mejor que un buen téjate. Esta bebida -popular en todo el sur y sureste- está hecha con flor de cacao, masa de maíz, hueso de mamey, canela, azúcar y mucho hielo. Asegúrate que tenga suficiente espumita para que lo disfrutes mejor.

MAZATLAN

No podemos pensar en Sinaloa sin ceviches y aguachiles. Los más ricos están en el malecón y los preparan con camarones, chiltepín, pepino y cebolla morada. Si eres carnívoro, te recomendamos unos burritos de chilorio, que es la especialidad sinaloense de carne deshebrada. Acompáñalo con un refresco de vainilla, también muy popular del estado. En Sinaloa son muy buenos para el borrego asado. En las carreteras puedes encontrar puestos con esta especialidad que te van a llamar la atención desde el aroma a leña. Las paradas a comer un par de taquitos son casi una obligación.

MORELIA

Michoacán es la capital de las carnitas y caminando por Morelia hay más de un puesto de buenos tacos. Atrás de la catedral, sobre la calle Corregidora, hay muchas opciones. También puedes encontrar toda clase de tamales del estado. A nosotros nos encantan las corundas, que están envueltos en hojas de plátano y tienen forma triangular. Si te gusta el maíz tierno, busca los uchepos. Para darle contraste, los venden con crema ácida, queso Cotija y mucha salsa verde.

CDMX

La comida callejera de la Ciudad de México es una de las más populares no sólo del país sino del mundo. Puedes encontrar puestos de todos los estilos y a todas horas. El público chilango es exigente, por lo que si un puesto tiene tiempo de existir es porque está bueno. Los chilangos tenemos fama de comer todo dentro de un bolillo –y por cierto, hacemos magia-. Lo más emblemático sin duda son nuestras tortas de tamal, acompañadas, por si fuera poca masa, de un atolito. Cualquier esquina godín que se respete vende estas delicias. Para tacos al pastor nos pintamos solos. Los mejores lugares son los que abren en la madrugada, para pasar a comer antes de dormir después de la fiesta. Nos encanta El Vilsito, aunque hay buenas opciones en toda la ciudad. Una especialidad chilanga en tacos también es el suadero: pecho de res cocinado lentamente en manteca y agua con longaniza, tripa y cebollitas. Pero no todos los puestos callejeros atentan contra la circulación en nuestras arterias. Más alimenticio y menos gordo puede ser echarse un tlacoyo al comal con nopales y salsa verde. Hasta veganos son estos antojitos. Aunque estamos lejos del mar, nos encantan los mariscos. Empanadas de camarón, ceviches, pescados fritos y tostadas llenan en paisaje urbano callejero. En el centro histórico está el K-guamo, en el poniente el Jarocho de las Lomas.