



Universidad Del
Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático:
Marlis Teco Ruiz

Alumno: Luis
Antonio Solís
Pérez

Tema: Comida
Callejera

Materia: Cocina
Mexicana Y
Prehispánica II

Grado: Cuarto
Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha:24/11/202
0

Villa flores, Chiapas.

Comida callejera de la Ciudad de México

1.- Tlacoyos: está hecho de masa de maíz, comúnmente de blanca y azul, de forma romboide y con relleno de frijol, papa, haba, requesón y chicharrón prensado, que se cuece con poca grasa sobre un comal. Se sirve acompañado de queso rallado, cilantro picado, cebolla y salsa verde o roja, la cocción puede tomar un poco de tiempo, por lo que las vendedoras optan por tener a los tlacoyos ya precalentados en la orilla de un comal, casi listos para servir.

2.- Quesadillas: estos son uno de los platillos más polémicos del país, en la ciudad de México puede ser de queso y algún guisado como tinga, picadillos, papas, chicharrón prensado, flor de calabaza, sesos, huitlacoche u hongos. Las quesadillas se doblan por la mitad y se pueden asar sobre un comal o freír. En algunos lugares se sirven acompañados de queso rallado, lechuga y salsa verde o roja, cabe aclarar que aunque lo más común es que las quesadillas sean preparadas con masa de maíz, ya que hay lugares en donde las preparan con harina de trigo y rellenos como queso con jamón o salchicha

3.- Gorditas: son antojitos preparados con masa de maíz, de forma redonda y rellenos de chicharrón prensado o requesón. Al igual que las quesadillas, se pueden cocinar sobre un comal o freír, las primeras además de ser de maíz blanco o azul se sirven con queso rallado, cilantro picado, cebolla, salsa o incluso nopales con chile rojo y cebolla fileteada; las segundas se preparan con maíz blanco y se representan únicamente con cebolla, cilantro y salsa.

4.- Sopes; es un platillo preparado con masa de maíz que tiene forma redonda, su grosor es de aproximadamente medio centímetro y tiene pequeños pellizcos en las orillas que evitan que salga el relleno que se coloca sobre este antojito. Se cocinan sobre un comal o una plancha y por lo regular se ofertan sopes sencillos de frijoles refritos con queso rallado, cebolla, salsa y a veces, nopales encima o lechuga y crema.

5.- Huaraches; se preparan con la masa del maíz y se aplanan hasta alcanzar unos 30 centímetros algunos están rellenos de frijoles refritos. También se pueden pedir sencillos, con queso rallado, lechuga y salsa o preparados con carne o el guisado que tengan a disposición.

6.- Flautas; Generalmente son de pollo o carne deshebrada, se deben hacer al momento, ya que si se llevan mucho tiempo en la canastilla, la textura de la grasa fría será desagradable y lo crujiente que le da la fritura a la tortilla se perderá.

7.- Tacos de canasta; también conocido como tacos sudados, tienen rellenos de papas, chicharrón prensado, carne adobada, frijoles y mole verde, los tacos se sirven en platos de plástico o unisex y se acompañan con cebollas fileteadas que se cuece con el vapor que desprenden los tacos. Una canasta promedio puede tener una gran cantidad de tacos, las cuales se llegan a terminar muy rápido.

8.-tacos al pastor; los tacos al pastor nacen de la adaptación del shawarma árabe. El trompo al pastor está formado por capas de carne, generalmente de cerdo

Comida callejera de Puebla

Chalupas: estas cosas deliciosas son tortillas, de tamaño de taco, doradas con manteca bañada en salsa verde y/o rojas, servida con poco de cebolla y carne desmenuzada

Los molotes; estos son quesadillas fritas alargadas rellenos de guisados muy diversos, desde carne y queso hasta camarón y requesón. Su particularidad consiste en que la masa no es nada pesada y el paladar agarra una mezcla exquisita como el guisado de elección. Se sirve con crema y queso.

Las pelonas; son unas pequeñas tortas doradas de pan de agua rellenas de carne o pollo deshebrado con lechuga y salsa.

Tacos árabes: las taquerías típicas de Puebla son locales con grandes trompos de carne cocida lentamente a las brasas y servida en tortillas tipo árabe, el grosor depende de la taquería y cada taco se acompaña con una salsa dulce de chipotle al gusto.

Las cemitas; se podría definir como una especie de torta, el pan empleado es típico de Puebla, la cemita es un pan blanco salado, pero con un ligero toque dulce, hecho base agua. Rellenas de varias opciones, pero las clásicas son de la milanesa (pollo o cerdo) acompañadas de abundante queso un poco de papalo, chipotle, aguacate y en ocasiones papas.