

Comida mexicana del Norte

Coahuila es el estado para los amantes de la carne. Carnes rojas, de finos cortes son parte del arte culinario tradicional Coahuilense. Entre los platillos típicos encontramos la fritada de cabrito, las enchiladas rojas con papas doradas, los picadillos, las sábanas norteñas y las criadillas entre otros.

La cocina típica de Nuevo León es una de las más variadas debido a sus influencias. Judíos, españoles y tlaxcaltecas enriquecieron el panorama culinario de este estado. La carne de res es el principal ingrediente de la cocina norteña, la carne seca o machacado de res son parte de su gastronomía y no podía faltar el famoso cabrito, el platillo rey de estas tierras.

La gastronomía de San Luis Potosí es una de las más deliciosas de México. Es evidente la influencia de la cocina española en los platillos típicos, pero su cocina mantiene un balance entre esta influencia y las tradiciones indígenas.

El platillo más popular de esta región son las enchiladas potosinas, las cuales son elaboradas con maíz rojo, de ahí su particular color. Las tradicionales están rellenas de queso, en la Huasteca de huevo y las de la Región Media de pollo. Por lo general se acompañan de una rica cecina.

San Luis Potosí también tiene ricos dulces típicos, como las capirotadas blancas y de piloncillo, los panecitos de pulque, el queso de tuna, los dulces enmielados de calabaza, las frutas cristalizadas y la cajeta de leche de cabra.. Dentro de las bebidas que ofrece San Luis se encuentra pulque y aguamiel.

La comida típica de Tamaulipas está salpicada de las tradiciones del norte mexicano. La gastronomía de la región está marcada por el consumo de carne, tanto vacuno como menor. Por ende, los cortes de carne, el chorizo y la carne seca, son ricos tesoros en la población del norte.

Para fortuna de Tamaulipas, su ubicación geográfica hace de esta cocina una cuna de expresiones culinarias. Tamaulipas cuenta con aproximadamente 400 kilómetros de costa por lo cual los pescados y mariscos forma parte importante en la gastronomía de este estado: langostinos en caldo o a la mantequilla, jaibas rellenas, salpicón de jaiba, cebiches, sopas de mariscos y camarones cocinados de diferentes maneras.

De igual manera, la riqueza de sus tierras, a través del maíz, han dado plusvalía tradicional a esta gastronomía. Con la marcha de los años, la cocina de este estado ha tenido diversas variantes de acuerdo con las regiones que componen este territorio.

La cocina de Zacatecas es una mezcla de influencias e intercambios culturales y un recuerdo de la presencia indígena y española en su territorio. En esta región se consume el menudo, el pozole, la birria de borrego, las gorditas de maíz rellenas de guisados, las enchiladas mineras, el pan de trigo artesanal, el queso añejo y sus bebidas tradicionales son el aguamiel, el tejuino, el licor de membrillo, el colonche de tuna y el mezcal.