

Los platillos típico del centro

En el centro se encuentra una fusión del legado minero, colonial y autóctono de México. La región central es integrada por Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, Ciudad de México, Estado de México, Morelos y Tlaxcala. En esta región encontramos los mixiotes, barbacoa y el chileatole, tamales, tacos al pastor y una inmensa variación de platillos provenientes de cada estado.

Aguascalientes cuenta con una rica tradición gastronómica y a pesar de ser uno de los estados más pequeños de la República Mexicana cuenta con una gran tradición culinaria.

Entre sus platillos típicos se encuentran:

Pollo San Marcos



Lechón al horno



El chile hidrocálido



Gallina en salsa envinada



Lomo en salsa de chile morita.



la gastronomía de Guanajuato es una mezcla de ingredientes españoles y prehispánicos y un gran toque de creatividad, en este estado se encuentran especialidades como:

gorditas de carnitas



caldo de oso



gorditas horneadas



pan de Acámbaro



cebadina.



La comida mexicana de Querétaro es muy variada y extensa pero entre los platos más populares se encuentran:

El pollo en huerto



La lengua mechada



Los nopales de penca



El asado de cordero.



Entre los platillos típicos de la Ciudad de México, destacan:

la torta de tamal



Los tamales rojos y verdes



Tacos al pastor



Tacos de canasta

