

# "Platillo Tradicional"



**Alumna: América Nahil Espinosa Cruz.**

**Materia: Alimentación y Cultura.**

## **"Carne de Chinameca"**



**La carne de Chinameca o simplemente carne chinameca es una carne de cerdo de un rojo o naranja intensos, que adquiere este característico color de los ingredientes y especias que se utilizan para elaborarla, esta solía prepararse exclusivamente en el municipio veracruzano del cual lleva su nombre.**

**Esta solo se podía encontrar en los mercados de Chinameca, Coatzacoalcos y Minatitlán, sin embargo, debido a su popularidad, ahora ya se prepara en diversas regiones de México y es común encontrarla en los mercados mexicanos**

## ¿Cómo se prepara?



Se lava bien la carne de cerdo para luego filetearla en cortes largos y delgados, se mete en un preparado de achiote y de otras especias, según quién lo prepare, y se deja reposar por varias horas, para que absorba el sabor y adquiera su característico color, por último se deja desecar en los tapancos o fogones de la cocina, para orearse y que agarre un sabor fresco.

## Manera de consumirla:



Para consumirse tan solo es necesario freírla en un comal o sartén con un chorrillo de aceite o asarla al carbón en una parrilla casera, esta se suele acompañar con tortillas, arroz blanco y frijoles refritos.



Elegí este platillo porque es de los más portantes para mi estado, municipio de donde crecí y nos agrada consumirlo con mi familia, aunque hay una gran variedad de platillos difícil de escoger solo uno este me agrada porque puede cocinarse de distintas maneras.