



Carlos Armando Torres de Leon

Maria de los Angeles Venegas Castro

Materia: Bioquimica

Grupo: A

Introducción:

El Chamorro Chiapaneco es un platillo tradicional de Chiapas, México. Se trata de una deliciosa preparación a base de carne de cerdo, sazonada con especias y cocinada lentamente hasta obtener una textura tierna y jugosa. Este platillo representa la rica tradición gastronómica de Chiapas y es apreciado tanto por los habitantes locales como por los visitantes que tienen la oportunidad de probarlo.

Origen:

El origen del Chamorro Chiapaneco se remonta a la tradición culinaria de Chiapas, una región conocida por su diversidad cultural y gastronómica. El chamorro es la parte de la pierna del cerdo que incluye el hueso y la carne circundante. Esta receta se ha transmitido de generación en generación, formando parte de la identidad culinaria de la región.

Historia:

La historia exacta del Chamorro Chiapaneco es difícil de rastrear, pero se sabe que la preparación de carne de cerdo en Chiapas tiene raíces prehispánicas. La llegada de los españoles en el siglo XVI introdujo nuevas especias y técnicas de cocina, que se fusionaron con los ingredientes y métodos de preparación tradicionales. A lo largo del tiempo, el Chamorro Chiapaneco ha evolucionado y se ha convertido en una receta emblemática de la región.

En dónde se consume:

El Chamorro Chiapaneco se consume principalmente en el estado de Chiapas, México. Es un platillo típico en los restaurantes locales, fondas y puestos de comida en Chiapas. También se sirve en festivales gastronómicos y eventos culturales de la región. Los habitantes locales y los turistas tienen la oportunidad de disfrutar de esta deliciosa preparación en diferentes lugares de Chiapas.

Descripción de la zona geográfica donde se consume:

Chiapas es un estado situado en el sureste de México, conocido por su exuberante vegetación, paisajes montañosos y rica biodiversidad. La región se caracteriza por su clima tropical y subtropical, que influye en la diversidad de ingredientes disponibles para la cocina chiapaneca. Chiapas cuenta con extensas áreas selváticas, ríos y montañas, lo que proporciona un entorno propicio para la

cría de cerdos y la producción de ingredientes frescos y de alta calidad utilizados en la preparación del Chamorro Chiapaneco.

Ingredientes:

Los ingredientes principales del Chamorro Chiapaneco son:

Chamorro de cerdo: Se utiliza la pierna trasera del cerdo, que incluye el hueso y la carne circundante. Es importante que la pieza sea fresca y de buena calidad para obtener el mejor resultado.

Espicias y condimentos: Se utilizan diversos ingredientes para sazonar el chamorro, como ajo, cebolla, comino, pimienta negra, clavo de olor, orégano y chile seco, entre otros. Estas especias aportan sabor y aroma característicos al platillo.

Caldo de pollo: Se utiliza como base líquida para cocinar el chamorro y ayudar a ablandar la carne.

Vegetales: Se pueden agregar vegetales como zanahorias.

Bibliografía

-recta familiar