



Ruta encuentro fascinante entre la historia y la modernidad

Sonora, Durango, Coahuila y Nuevo León

ENTIDAD FEDERATIVA: SONORA

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
<p>Productos con Denominación de Origen</p>	<p>Bacanora La “Bacanora” es una bebida destilada del mezcal con Denominación de Origen para 32 municipios del estado. Estos municipios son Bacanora, Sahuaripa, Arivechi, Soyopa, San Javier, Cumpas, Moctezuma, San Pedro de la Cueva, Tepache, Divisaderos, Granados y Huásabas, Villa Hidalgo, Bacade Huachi, Nácori Chico, Huachinera, Villa Pesqueira, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huépac y Banámichi, Rayón, Baviácora, Opodepe, Arizpe, Rosario, Quiriego, Suaqui Grande, Onavas, Y écora, Alamos, San Miguel de Horcasitas, Ures, Mazatán y La Colorada. Consejo Regulador del Bacanora, Luis Raúl Siller Contreras. Blvd. Miguel Hidalgo 72, col. Centenario, Hermosillo, Son. luis.siller@economiasonora.gob.mx Tel. (662) 2173535.</p>
<p>Productos de la región</p>	<p>Agricultura: uva pasa y de mesa, aceituna, espárrago y nuez de Caborca; dátil de San Luis Río Colorado y Hermosillo; naranja, mandarina y toronja de Hermosillo; cacahuete de Aconchi; chile verde de Anaheim de Río Sonora y Hermosillo, y hortalizas en general de Ciudad Obregón y Huatabampo. Pesca: camarón, calamar gigante, mantarraya, berrugata, corvina, sierra, macarela, sardina, jaiba, tiburón y marlín. En las granjas Acuícolas, principalmente en Aguaprieta se cultivan tilapia, trucha arcoiris (granjas acuícolas en Agua Prieta y Nacori Chico), perlas del Mar de Cortés (Guaymas). Ganadería: en todo el estado se produce carne de res para consumo nacional e internacional. La carne se vende fresca, seca o en corte. Además se crían borregos y cabras (en menor cantidad) y cerdos en Caborca y Navojoa.</p>
<p>Alimentos tradicionales y productores</p>	<p>Embutidos: chorizo sonorenses (se produce en todo el estado), y patigurria (carne de res macerada y encurtida en recipiente de vidrio que, originalmente era en tripa de leche) se produce en el municipio de Granados. Quesos: queso regional o blanco, fresco o seco, se produce en todo el estado; queso cocido, todas las variedades se producen en la zona sierra y centro del estado; queso cocido con chiltepín y queso cocido con chile verde. Panadería: en todo el estado se produce pan de mujer o cemita, pan cemita integral, coricos (panecillos) de maíz, bizcochuelos, cochitos, empanadas de calabaza, empanadas de piloncillo, fruta de horno y una gran variedad de pequeñas galletas caseras.</p>

	<p>Dulcería: Coyotas (Hermosillo y Ciudad Obregón), coyotas de nieve (Caborca), mancuernas con cacahuete, jamoncillos, derivados de caña de azúcar y piloncillo de Ures, ponteduros (maíz inflado con miel de caña), pinole de maíz, de trigo y de pechita, chucata, batarete, leche atol, obleas (pasta de harina de trigo rellena de piloncillo y cacahuete), conservas de frutas de temporada (limón, durazno, membrillo, naranja, manzana, pera), ate de membrillo, cajeta de guayaba, cubierto de biznaga, calabaza con piloncillo y capirotada sonorense.</p>
<p>Comida típica</p>	<p>Platillo salados: carne asada, chimichangas, chorizo sonorense, machaca con verdura, entomatadas, caldo de queso, menudo norteño, gallina pinta, tamales de chile colorado y de elote caldo de queso, tacos de carne asada, pollo asado a las brasas, carne con chile, barbacoa, tostadas, quelites, cabeza de res, coctel de elote, burritos, pozole y cortes finos de carne.</p> <p>Pescados y mariscos: pescado sonorense, ceviche de camarón o pescado, tiburón, pargo, caldo largo, almejas en coctel, campechanas, cocteles y charolas de mariscos, mantarraya estilo caguama. Platillos dulces: buñuelos, capirotada sonorense, coyotas, jamoncillos, obleas, pepitorias, pirulines, coricos, conservas y ates de frutas de la región, chiltepines verdes y secos, empanaditas, pinole de maíz.</p> <p>Bebidas: atoles de frutas y aguas frescas.</p> <p>Bebidas espirituosas: Bacanora.</p>
<p>Mercados</p>	<p>Mercado José María Pino Suárez Hermosillo Plutarco Elías Calles, Col. Centro. El Mercado, el más antiguo y conocido de la ciudad, es de principios del siglo XX. Dentro del mercado se pueden encontrar platillos como el menudo, pozole, tamales, tacos de cabeza, además del exquisito café colado. Existen otros establecimientos comerciales como carnicerías, fruterías y mercerías dentro del mercado.</p> <p>Mercado Municipal Guaymas</p> <p>Mercado Municipal Ciudad Obregón</p> <p>Mercado Municipal</p>

	Álamos
Festivales gastronómicos	<p>Noche de restaurantes del Centro Histórico Lugar: Hermosillo, Son. Fecha: Mayo y Septiembre.</p> <p>Tradicional Muestra gastronómica de Hermosillo Lugar: Hermosillo, Son. Fechas: Octubre.</p> <p>Feria del Mar de Bahía Kino Lugar: Hermosillo; Son. Fecha: Octubre.</p> <p>Feria del Camarón Lugar: San Carlos, Guaymas, Son. Fecha: Primeras semanas de diciembre.</p> <p>Festival de la cerveza y jazz Muestra gastronómica de Ciudad Obregón Lugar: Ciudad Obregón, Son. Fecha: Mayo-junio.</p> <p>Feria del espárrago Caborca, Son.</p>
Recetas	<p>Mochomos</p> <p><u>Ingredientes</u> 200 g de manteca de cerdo. 4 cebollas muy finamente rebanadas. 3 a 5 chiles serranos finamente picados. ½ kg de gusano (cuete de ternera o de res) muy bien cocido y desmenuzado muy finamente. Sal al gusto.</p> <p><u>Preparación</u> Acitrone la cebolla y el chile. Añada la carne y fría hasta que esté todo dorado. Se sirven acompañados de frijoles refritos, salsa Bandera y tortillas de harina de maíz.</p> <p>Salsa bandera</p>

Ingredientes

2 jitomates despepitados.

3 chiles serranos.

1 cebolla chica.

2 cucharadas de cilantro.

Sal al gusto.

Preparación

Mezcle todos los ingredientes y sazone.

Guacavaqui

Ingredientes

1 cola de res.

4 dientes de ajo.

½ kg de espinazo.

3 chiles verdes.

½ kg de aldilla.

3 tomates.

½ kg de pecho.

½ kg de ejotes.

1 col chico.

1 taza de garbanzo.

6 elotes.

1 trozo grande de calabaza.

6 zanahorias.

1 manojo de cilantro.

2 cebollas.

Sal.

4 l de agua.

Preparación

Remoje y se limpie los garbanzos.

Ase y limpie los chiles.

Limpie los ejotes y pique las verduras.

Cueza las carnes. Cuando dé el primer hervor, agregue el garbanzo.

Cuando están casi cocidos los garbanzos, añada el ajo, las cebollas, los tomates, los chiles, las verduras y el cilantro. Sazone.

Coyotas

Ingredientes

1 kg de harina.
½ kg de manteca.
6 piloncillos.
2 cucharadas de levadura de pan ya preparada.
5 cucharadas. de harina para el piloncillo.
1 taza de agua.

Preparación

En una taza de agua se disuelve dos piloncillos, el resto se desquebraja (se muelen) y se mezclan con la harina.
La harina y la manteca se mezclan. Se agrega la levadura y el agua con los piloncillos; agregue más agua de ser necesario.
Amase muy bien y forme bolitas.
Aplane con la palma de la mano las bolitas y coloque un poco de piloncillo con harina en el centro. Cubra con otra tortilla del mismo tamaño y cierre.
Perfore con un tenedor las tortitas y colóquelas en charlas enharinadas. Barnice las coyotas con huevo y hornee a 350° C hasta que doren.

Gallina pinta

Ingredientes

4 l de agua.
1 cola de res en trozos de 5 centímetros aproximadamente.
1 kg de pecho de res en trozos o chambarete (chamorro) en 3 centímetros aproximadamente.
½ kg de frijol pinto.
½ kg de nixtamal o maíz precocido*.
1 cabeza de ajo.
1 cebolla blanca grande.
1 manojo de cilantro.
1 chile verde sin semillas y sin cola.

	<p>Sal al gusto.</p> <p><u>Preparación</u></p> <p>En una olla grande, ponga a fuego lento los cuatro litros de agua y la carne. Cuando la carne suelta espuma, ésta se retira con una cuchara hasta que el agua quede clara. Agregue el frijol (crudo) y el nixtamal, la cebolla, el ajo y el chile verde. Cueza por espacio de hora y media o hasta que la carne se ponga suave y el nixtamal haya reventado. Agregue el cilantro y hierva durante 10 minutos. Sazone y sirva.</p> <p>Calabaza enmielada</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <p>1 calabaza de 4 kilos. 1½ kg. de panocha (piloncillo). 4 rajas de canela. 10 clavos de olor. ¼ de taza de agua.</p> <p><u>Preparación</u></p> <p>Lave y corte la calabaza en trozos de 8 centímetros. Retire las semillas, y las “barbas”. En una cazuela, coloque una capa de panocha desquebrajada (en trozos pequeños), canela y clavo. Encima disponga la calabaza en trozos con la pulpa hacia abajo. Espolvoree por encima de la calabaza el resto de la panocha, la canela, el clavo y el agua. Cueza a fuego medio durante 2 horas, hasta que quede suave y enmielada. Sirva como postre frío y acompañe con leche.</p>
<p>Historias, leyendas, mitos</p>	<p>Canción El Tarachi (Sahuaripa, Sonora, 1939)</p> <p>El tarachi es como el león: Sabe la seca y la meca, Y en su casa no le falta La carnita y la manteca.</p> <p>El tarachi es como el león: Anda por las sabanillas, Y en su casa no le falta El queso y la mantequilla.</p>

	<p>En el rancho de Nogales No se logra ni una cría; Se me perdió una vaquilla De dos años aguillilla.</p> <p>Por eso traigo mi reata, Pa'lazar la que me guste Y darle la cuesta abajo Hasta que rechine el fuste.</p> <p>Me subí a un divisadero, A <i>devisar</i> mi manada: <i>Devisé</i> una polvareda Y el chivo que la llevaba.</p> <p>Me subí a un <i>devisadero</i>, A <i>devisar</i> pa' los planes, <i>Devisé</i> una trigueñita, Naguas negras con holanes.</p>
Rutas gastronómicas	-
Fuentes	<p>Bibliografía Conaculta, <i>El que come y canta, cancionero gastronómico de México</i>, Tomo dos, Conaculta, México, 1999. Olivares Duarte, Elsa, <i>El Sabor de Sonora</i>, Imágenes de Sonora, México. Yocupicio Buitimea, Rosa, <i>Recetario Indígena de Sonora</i>, Dirección General de Culturas Populares, México.</p> <p>Internet www.elsabordesonora.com www.imagenesdesonora.com</p>

ENTIDAD FEDERATIVA: DURANGO

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
<p>Productos con Denominación de Origen</p>	<p>Sotol El nombre de la Denominación de origen es Sotol y el producto que ampara es una bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarcará todos y cada uno de los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango. El Sotol es la bebida alcohólica que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como Sotol o sereque, obtenidas de poblaciones naturales y cultivadas en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango. El <i>Dasyilirion</i> es la planta cuyo nombre común es sotol o sereque y pertenece a la familia de las liliáceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde, cuya parte aprovechable para la elaboración del sotol es la piña o cabeza.</p> <p>Mezcal Denominación de origen registrada el 9 de Marzo de 1995 por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual con sede en Ginebra, Suiza, gestionada por el Instituto de la Propiedad Industrial (Gobierno Federal) a petición de los productores de mezcal y del Gobierno del Estado de Oaxaca representado por la Secretaría de Desarrollo Industrial y comercial. Para los efectos de esta declaración de protección (Denominación de Origen Mezcal) se establece como región geográfica la comprendida por los estados de Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.</p>
<p>Productos de la región</p>	<p>Agricultura: nopales, chile jalapeño, chile pasado, zanahorias, calabazas, coliflor, frijol, ajo, orégano, lenteja, manzana, maíz y sorgo forrajero. Ganadería: ganado caprino y bovino, ganado vacuno, aves en canal. Crianza: aves en canal. Pesca: truchas y alevines en granjas trutícolas.</p>
<p>Alimentos tradicionales y productores</p>	<p>-</p>
<p>Comida típica</p>	<p>Platillos salados: queso menonita, chile pasado, carne seca o adobada, chorizo, caldillo de carne fresca, asado de bodas, enchiladas de cacahuete, pipián rojo, barbacoa de olla, gorditas, patoles duranguenses, lomo de cerdo relleno y gallinas borrachas. Platillos dulces: orejones de manzana y membrillo, cajetas, jaleas, conservas, higos deshidratados, gorditas de nata, tamales de piloncillo, palanquetas de nuez, pan de pulque, dulces de leche, dulces de pinole.</p>

	Bebidas espirituosas: mezcal, sotol y licor de durazno.
Mercados	<p>Mercado Francisco Gómez Palacio Durango Av. 20 de Noviembre S/N Zona Centro. Fue fundado el 25 de diciembre de 1880, fecha en la que el entonces gobernador Francisco Gómez Palacio puso la primera piedra. Antes de albergar al mercado, el terreno en el que está emplazado fue una huerta que expropiaron a los franciscanos en 1860. El mercado, propiedad del municipio y considerado el primer mercado aún vigente del país, ofrece comedor, florerías, talabarterías, hierbas medicinales y ropa representativa de la ciudad de Durango.</p>
Festivales gastronómicos	<p>Feria de la Manzana Fecha: Agosto finales Canatlán, Dgo.</p> <p>Feria del Algodón y de la Uva Fecha: Finales de Agosto Ciudad Lerdo, Dgo.</p> <p>Feria Regional del Queso y La Manzana Fecha: Junio o Julio (variable) Durango, Dgo.</p> <p>Feria del Melón y Sandía Fecha: Junio/Julio (variable) Gómez Palacio, Dgo.</p> <p>Feria del Maíz Fecha: Diciembre (1a. Quincena) Guadalupe Victoria, Dgo.</p>
Recetas	-
Historias, leyendas, mitos	-
Rutas gastronómicas	-
Fuentes	<p>Bibliografía Jiménez González, Victor Manuel, <i>Durango</i>, Editorial Océano (Rincones y Sabores), 2009, México.</p>

ENTIDAD FEDERATIVA: COAHUILA

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
<p>Productos con Denominación de Origen</p>	<p>Declaración de protección a la Denominación de Origen Sotol La Denominación de Origen Sotol ampara el producto que consiste en una bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarca algunos municipios de los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, siendo el Estado mexicano el titular de la Denominación de origen. Asimismo asienta que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con la ley de la materia, tramitará por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores el registro de la Denominación de Origen Sotol, para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.</p> <p>El sotol es una bebida fermentada de origen prehispánico que obtiene de la extracción de las cabezas de las plantas conocidas como sotol o sereque (nombre científico <i>Dasyilirion</i>), que se reproduce de manera silvestre en varios municipios de Coahuila, Chihuahua y Durango, tres estados que conforman un área geográfica cultural desde la época prehispánica. El proceso básico de producción artesanal es común para todos los sotoleros. Se usó como una alternativa alimentaria para los habitantes del desierto, debido a que las cabezas de la planta, llamadas piñas, concentran una alta cantidad de azúcares, que al cocinarse se convierten en una fuente nutritiva de carbohidratos.</p> <p>Desde tiempos ancestrales el sotol se prepara excavando un hoyo en la tierra, sobre el cual se coloca leña que sostiene una lámina con piedras sobre las que se colocan las piñas que miden alrededor de 30 cm de diámetro; se recubren con una manta que ayuda a la cocción del alimento. Después de varias horas, el hoyo se abre, anunciando así que la cocción terminó. El jugo que se produce de los frutos se deja fermentar durante varios días hasta que se alcanzan ciertos grados de alcohol.</p> <p>Durante la época colonial, los territorios que hoy conforman Durango, Chihuahua y gran parte de Coahuila, formaron parte del Reino de la Nueva Vizcaya, por lo que fueron los mismos grupos de conquistadores y misioneros que a partir de la segunda mitad del siglo XVI enseñaron a los indígenas los procesos de destilación de los mostos derivados de los agaves para la producción del Sotol, que hasta la fecha ha mostrado mínimas variaciones en su sistema de producción. El sotol se considera como la bebida típica de los municipios de Cuencamé y Mapimí, aunque actualmente también en los municipios de San Juan de Guadalupe, general Simón Bolívar, Indé, y Peñón Blanco operan vinatas (fábricas artesanales) en donde se produce.</p> <p>La producción del sotol en el estado de Coahuila data de principios del siglo XIX, cuando en 1908 se construye una vinata en Parras de la Fuente, Coahuila, dedicándose por más de 40 años a la producción y venta de sotol. En la cultura tradicional de Coahuila el sotol se expresa y reafirma su presencia en la música, la poesía, literatura y refranes populares.</p> <p>En 1940, 1960 y 1982, se forman más empresas dedicadas a la actividad de producción y venta de sotol. La bebida de Sotol también es producida en el Estado de Durango, ya que la especie <i>Dasyilirion</i>, se reproduce de manera silvestre en todos los municipios de esta entidad federativa. Esta región comparte una provincia fisiográfica y condiciones fitogeográficas, así como una historia común, ya que en la época</p>

	prehispánica la Meseta Central estuvo habitada por diversos grupos nómadas.
Productos de la región	<p>Agricultura: destaca la producción de melón, uva, manzana, nuez, además de trigo y maíz. Se recurre a invernaderos para la producción de pimiento morrón (verde, rojo, amarillo y naranja), tomate, cilantro, acelga, perejil, cebolla, lechuga, espinaca, betabel, zanahoria, calabaza y coliflor. Siendo la mayor parte del estado una zona semidesértica, de manera natural encontraremos laurel y orégano, mientras que en las zonas montañosas poleo. De manera doméstica, es normal encontrar en los jardines y patios macetas con romero, tomillo, mejorana, hierbabuena y menta. Por su parte, el municipio de Ramos Arizpe destaca por la producción de cilantro.</p> <p>Apicultura: existen derivados de la miel y productos de colmena en Allende, y de miel orgánica de agave en Torreón.</p> <p>Ganadería: los municipios de Acuña, Allende, Morelos, Múzquiz, Sabinas, San Buenaventura y Zaragoza, además de los municipios al sur del Río Bravo, son importantes por la cría de ganado, principalmente bovino, predominando las razas Herford, Angus y Charoláis, que se han mejorado con la cruce con el ganado Cebú. Por su parte, la Región Lagunera (municipios de San Pedro, Francisco I. Madero, Matamoros y Torreón) es una de las principales cuencas lecheras del país. En otras regiones del estado predomina el ganado caprino.</p> <p>Crianza: en el año 2009, Coahuila aportó, en promedio, el 12% del pollo al mercado mexicano.</p>
Alimentos tradicionales y productores	<p>Carne Machacado, chicharrón, tocino, chorizo, tamales de pollo y puerco, tamales en hoja de acelga, etcétera.</p> <p>Dulces y conservas típicos Conservas, conos con dulce de leche, dulces de nuez, productos a base de dátil</p> <p>Pan Pan de pulque y pan tradicional (semitas, chorreadas, empanadas, moyetes, etc.), pan de elote, campechanas.</p> <p>Vinos y licores</p>
Comida típica	<p>Platillos salados: en la cocina destacan los tamales, las enchiladas, picadillos, cortadillo y los guisados elaborados con chile guajillo, cascabel o pasilla; el cabrito en todas sus formas, desde asado hasta salseado; los cortes de carne, pues en la Comarca Lagunera se da una de las mejores carnes del país. En general la gastronomía de la entidad es a base de carnes frescas (cabrito, carnero, ternera), carne seca, chorizo, quesos y productos derivados del nopal y de la miel. Destacan el asado de puerco, la fritada norteña, tacos rojos, cabrito norteño, machaca (o machacado) con huevo y la barbacoa de pozo cocida con pencas de maguey. De manera cotidiana —en familia o entre amigos—, se acostumbran organizar carnes asadas y discadas. En los restaurantes y fondas se ofrecen burritos y gorditas de harina de maíz, rellenas con guisados caseros, tales como chicharrón prensado en salsa, carne deshebrada, asado de puerco, tinga, queso con rajas, etc. Es generalizado el consumo y elaboración casera e industrial de las tortillas de harina.</p>

	<p>En la Región Carbonífera es tradicional la calabacita con carne de puerco y elote, mientras que el zonas desérticas o semidesérticas es tradicional la flor de palma, principalmente en Semana Santa, y los cabuches (botones florales de la biznaga roja).</p> <p>Son famosos los chorizos de Múzquiz y los quesos de la comunidad menonita ubicada en el municipio de Escobedo, al sur de Sabinas. El queso de borrega es un aperitivo elaborado de manera doméstica en General Cepeda. En Saltillo destaca el chorizo y el chicharrón prensado. Es relevante la creación del alimento mundialmente famoso conocido como nacho, originario de la ciudad fronteriza de Piedras Negras.</p> <p>Platillos Dulces: entre los panes destacan las campechanitas y el pan de pulque. Hay tamales y gelatina artística, así como dulces de leche, coco, higo y nuez. Las conservas y los dulces de membrillo y manzana son sin duda herencia de la cultura tlaxcalteca (que colonizaron el norte de México durante los siglos XVI y XVIII) y probablemente también la elaboración del pan de pulque y los dulces de leche y nuez. Destacan las empanadas de obispo (con nuez), la semita chorreada (con piloncillo), los rollos de nuez y de higo con nuez, además de las famosas Glorias de General Cepeda. En la Zona Centro-Desierto del estado, entre Monclova y Cuatro Ciénegas, es tradicional la elaboración y venta de conos con dulce de leche quemada. En el Municipio de Ramos Arizpe destaca la elaboración de la famosa Nieve Ramos. Por su parte, en la Región Lagunera, y en particular en la ciudad de Torreón, debido a las tradiciones de los inmigrantes de Medio Oriente, se elaboran dulces con dátiles.</p> <p>Bebidas: aguamiel.</p> <p>Bebidas espirituosas: sotol en el Municipio de Candela, vinos y licores de Parras y Cuatro Ciénegas.</p>
Mercados	-
Festivales gastronómicos	<p>Los coahuilenses tienen la costumbre de celebrar por los más diversos motivos, durante el año y en cada una de sus ciudades y poblaciones, por lo que cuentan con un extenso calendario de festividades traducido en una explosión de colores, sabores y sonidos que las hacen inconfundibles. Destacan la celebración de las cabalgatas, las cuales dan la oportunidad de recordar que Coahuila se forjó a caballo, se organizan en julio y agosto, y hombres, mujeres y niños emprenden travesías que recuerdan las caravanas de los primeros hombres que salieron de Ramos Arizpe hasta la ciudad de Sabinas en un recorrido de más de trescientos kilómetros.</p> <p>Entre otras celebraciones destacan: la Feria de la Manzana en Arteaga, el Festival del dulce y la nuez en Parras (noviembre) donde es posible adquirir una gran variedad de dulces de nuez, higo, uva, piñón y cajeta. También en Parras, el día 10 de agosto (celebración de San Lorenzo) tiene lugar la Fiesta de la Vendimia, organizada por la Casa Madero. La fiesta inicia en la víspera, al caer la tarde, en la Hacienda San Lorenzo, con la participación de matlachines y una ceremonia de encendido del fuego nuevo. Al día siguiente, la Fiesta de la Vendimia incluye una misa solemne, la bendición de los racimos y el apisonado</p>

	de la uva. Hay comida y música y fuegos artificiales.
Recetas	<p>Pan de Pulque <u>Ingredientes</u> 1 kg de harina ½ kg de piloncillo machacado ½ kg de manteca 1 l de pulque fermentado Un poco de azúcar</p> <p><u>Preparación</u> Se cierne la harina, se hace una fuente, en el centro se le pone azúcar, el piloncillo y la manteca y se amasa hasta que quede suave y que se desprege; se deja reposar para que aumente al doble de su tamaño. Se hacen bolitas del tamaño que se deseen y se extienden en las hojas engrasadas. Se les pone azúcar con canela encima y más trozos de piloncillo, se deja a que esponjen otra vez, se hornean a 350° F a 190°C.</p> <p>Empanadas de Pulque <u>Ingredientes</u> 1 kg de harina ½ kg de manteca ¼ kg de azúcar 1 l de pulque Piloncillo machacado Nuez suficiente para rellenar las empanadas</p> <p><u>Preparación</u> Se cierne la harina, se hace una fuente, en el centro se le pone azúcar, el piloncillo y la manteca y se amasa hasta que quede suave y que se desprege; se deja reposar para que aumente al doble de su tamaño. Se hacen bolitas a que aumenten su tamaño y se tapan con un trapo, cuando ya doblaron su volumen se hacen tortillas gruesas que se rellenan con nuez y piloncillo. Posteriormente se hornean a 350°F o 190°C durante 20 ó 30 minutos.</p> <p>Asado de Puerco <u>Ingredientes</u> 2 kg de carne de puerco en trozos 100 g de chile ancho 100 g de chile cascabel 1 clavo de comer 3 rajas de canela 4 tablitas de chocolate 2 dientes de ajo</p>

2 hojas de laurel
1 cáscara de naranja
50 g semilla de calabaza
1 pedazo de hueso de aguacate
Pimienta y comino al gusto
Sal al gusto

Preparación

Los chiles se doran un poco y se remojan en agua caliente, aparte se dora la semilla y se muele con el chocolate en la licuadora. En el molcajete se muele la pimienta, el comino, el ajo, el clavo de comer, el pedazo de hueso de aguacate, el laurel y la cáscara de naranja. Se dora la carne y se agrega lo que se molió en la licuadora y en el molcajete, cuando comience a hervir se pone la mitad de la naranja sin semilla.

Fritada Norteña

Ingredientes

3 k de cabrito
1 asadura (tripas, sangre cocida y triturada)
½ cebolla
2 zanahorias rebanadas
3 hojas de laurel
1 cucharadita de orégano
½ cucharadita de comino molido
4 chiles serranos enteros
½ tomate cortado y 1 ½ molido
3 cucharadas de chile ancho molido y colado
1 pizca de mejorana
1 pizca de tomillo
Ajo al gusto
Clavo (la puntita de la cuchara)
Vinagre del chile en escabeche (opcional)

Preparación

Se lavan las tripas y se cortan en pequeños trozos, se lava la asadura y se corta por separado el hígado, el bofe, los riñones y el corazón. Se corta el cabrito en trozos al gusto y se coce a vapor con el laurel y el ajo. Se fríen las tripas y ya bien doradas se agrega el bofe y el corazón, hasta que estén fritos se le ponen los trozos de hígado y riñón, se sigue dorando con la cebolla cortada en rebanadas grandes, los chiles serranos enteros y medio tomate cortado. Donde se coció el cabrito a vapor se agrega lo frito, la sangre, el chile ancho los demás ingredientes menos el orégano y el vinagre del chile que se pone cuando se apaga, junto con unas rodajas de cebolla.

<p>Historias, leyendas, mitos</p>	<p>Nacho Un ejemplo de cómo se puede lograr el reconocimiento social de algún platillo nos la ofrece Piedras Negras, lugar donde se inventaron, de manera azarosa, los famosos nachos, una de las “botanas” que conquistó el gusto de muchos.</p> <p>Un día de 1943, en plena Segunda Guerra Mundial, mientras en el otro lado del océano pueblos enteros eran devastados, en el afamado Club Victoria de Piedras Negras se encontraba don Ignacio Anaya, jefe de comedor, quien atendía personalmente a los clientes, entre los cuales se encontraba la Sra. Mamie Sinan que en esa ocasión visitaba el lugar con un grupo de amigas esposas de militares estadounidenses.</p> <p>La Sra. Sinan solicitó a don Nacho Anaya un aperitivo diferente, quien al verse en la situación de no contar con un entremés preparado, dado que no estaba el cocinero, tuvo la ocurrencia de partir tortilla de maíz en triángulos, la cual posteriormente doró y luego la horneó con queso amarillo Wisconsin, adornándolas posteriormente con rodajitas de chile jalapeño... el bocadillo gustó inmediatamente.</p> <p>La Sra. Sinan preguntó a don Nacho el nombre del sencillo aperitivo, quien no pudo contestar en ese momento pues la segunda tanda que se encontraba en el horno estaba a punto de quemarse. Cuando regresó a la mesa de las damas, la Sra. Sinan acababa de bautizarlos con el nombre de “Nachos Special” en honor a su creador. Desde entonces se les conoce así. Un bocadillo sencillo que da muestras del ingenio.</p> <p>Es de resaltar que en 1995 se declaró oficialmente a Piedras Negras Coahuila como la cuna del Nacho y año con año en el mes de octubre, se celebra el ya tradicional Festival del Nacho, en el cual se puede saborear una gran variedad de presentaciones de este exquisito platillo además de antojitos mexicanos. Así mismo, en el marco de este festival se lleva a cabo la coronación de la reina y se puede disfrutar de la presentación de diferentes artistas de música y baile, muestra artesanal y juegos mecánicos. Este festival también es conocido como “Nacho Fest”.</p>
<p>Rutas gastronómicas</p>	<p>-</p>
<p>Fuentes</p>	<p>Bibliografía DIF Saltillo, <i>Las Recetas de la Abuela</i> (Antonia Contreras González), DIF Saltillo, Saltillo, 2005. DIF Saltillo, <i>Las Recetas de la Abuela</i> (Caridad Rodríguez de Garza), DIF Saltillo, Saltillo, 2005. DIF Saltillo, <i>Las Recetas de la Abuela</i> (Esperanza Dávila de Ramos), DIF Saltillo, Saltillo, 2005. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal-Gobierno del Estado de Coahuila, <i>Enciclopedia de los Municipios de México. Estado de Coahuila</i>, Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal-Gobierno del Estado de Coahuila, Coahuila, 2005.</p> <p>Internet http://www.economia-sniim.gob.mx/Nuevo/ http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/coahuila/econ.htm <i>Vanguardia</i>, martes 29 de septiembre de 2009, en www.vanguardia.com.mx/diario/archivo/dinero_290909.pdf, Vinos Mexicanos, en www.vinosmexicanos.blogia.com/2007/071101-fiesta-de-la-vendimia-en-casa-madero-valle-de-parras.php Wikipedia, s.v. “Coahuila de Zaragoza”, en http://es.wikipedia.org/wiki/Coahuila_de_Zaragoza.</p>

ENTIDAD FEDERATIVA: NUEVO LEÓN

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
Productos con Denominación de Origen	-
Productos de la región	<p>Pesca: pesca en presas, catán (Ceviche, chicharrón)</p> <p>Agricultura: nuez, aguacate, productos cítricos (naranja, toronja), papas de Galeana.</p> <p>Ganadería: carne (res, cabra), carne seca, queso (de cabra, de vaca).</p>
Alimentos tradicionales y productores	<p>Embutidos: chorizo</p> <p>Quesos: de cabra y de vaca</p> <p>Panadería: Semita, polka, hojarasca, pan de elote y turcos</p> <p>Dulcería: glorias, marquetas, nogada y chocolate en barra.</p> <p>Otros : mezcal y cerveza</p>
Comida típica	<p>Platillos salados: cabrito (en fritada, al pastor, entre otros), carne asada (arrachera), carne zaraza, puchero de res, barbacoa, machacado, asado de puerco, cortadillo, arroz, tortillas de harina, empalmes, chacales, caldillo, tamales, machitos, chicharrón, frijoles con veneno, menudo, enchiladas, cuajitos.</p> <p>Platillos dulces: semita, polka, hojarasca, pan de elote, turcos, dulces de leche de cabra, gorditas de azúcar, conserva de naranja agria, helados (pitahaya).</p> <p>Bebidas: aguas de frutas, champurrado y refrescos envasados.</p> <p>Bebidas espirituosas: mezcal, cerveza y licores de frutas.</p>
Mercados tradicionales	<p>Mercado Juárez</p> <p>El Mercado Juárez, ubicado en el centro de la ciudad de Monterrey, es un lugar de tradición donde los regionmontanos acuden a realizar sus compras de abarrotes, alimentos, talabartería, o simplemente van a comer. Se empezó a construir en diciembre de 1907 entre las calles de Ruperto Martínez, Aramberri, Guerrero y Juárez, y se inauguró el 2 de abril de 1909 por el entonces gobernador del Estado general Bernardo Reyes y el alcalde de Monterrey Pedro Martínez. En el sitio en donde actualmente se ubica este mercado, se encontraba la Plaza de las Capuchinas, que años después cambió su nombre por Plaza Juárez, la cual fue sede de numerosas ferias, circos y carpas de variedades. A principios del siglo XX se construyó el primer edificio del Mercado Juárez, en medio de una zona semi-deshabitadas y rodeada de calles sin pavimentar. Con la inundación de 1909 tuvo que cerrar sus puertas. Hacia 1910, en el marco de los festejos del centenario de la Independencia, se instaló dentro de este establecimiento la primera Exposición Industrial y Comercial, donde se exhibían artículos regionales. Terminado el evento, el mercado nuevamente abrió sus puertas y coincidió con el inicio del desarrollo comercial de los alrededores, como la instalación de la Fábrica de Chocolates La Popular.</p> <p>En un principio, el Mercado Juárez se distinguía por vender artículos como tubos, refacciones, materiales</p>

	<p>eléctricos, sombreros de fieltro, curiosidades mexicanas, ropa, novedades, carnicería, frutas y legumbres. Hacia 1946, solamente un local ofrecía hierbas medicinales. Los locatarios tenían una junta de mejoras, en 1927 se repararon los techos, el aspecto general y la impermeabilización. En este año se instaló un bebedero para uso público.</p> <p>Hacia 1960, el edificio que albergó al antiguo mercado fue demolido por su deterioro, para dar paso a la construcción de uno nuevo, este último sería remodelado durante la administración municipal de 1991-1994, y es el que conocemos hoy en día. En la actualidad encontramos muchos comercios de hierbas medicinales, flores, artículos domésticos, carnicería, comidas, dulces tradicionales, boticas, materias primas para cocina y artículos de creencia popular. Sobreviven algunos locales de utensilios de fierro como recuerdo del primer giro del mercado. Aunque el edificio es muy reciente, los olores, las mercancías y los pasillos recuerdan el mercado de antaño y la manera de comprar del regiomontano. (Encicloregia)</p>
<p>Festivales Gastronómicos</p>	<p>Muestra Gastronómica de Villa de Santiago, N. L.</p> <p>Se lleva a cabo anualmente desde hace cerca de 10 años en este municipio, que es además Pueblo Mágico, y destacan platillos como cabrito en salsa, cortadillo de res, machacado, asado de puerco, chicharrón en salsa verde, pollo en mole, tacos de diezmillo, cochinita pibil. Participan los restauranteros de la localidad. La sede regularmente es la Plaza Hidalgo y tiene costo. Incluye espectáculos artísticos como música de conjuntos regionales, mariachis y las actuaciones de los mimos, payasos, zanqueros y las mojigangas.</p>
<p>Recetarios</p>	<p>Recetas obtenidas de la investigación de campo en el Estado:</p> <p>Arroz de Boda <i>(Receta antigua)</i> <i>Ingredientes:</i> Arroz, pasas, tomate, ajo, pimienta, comino y aceite. <i>Preparación:</i> Se dora suavemente el arroz (ni poco como para el blanco, ni tanto como para el rojo), se le agrega la salsa de tomate y las pasas de uva a que se cueza todo junto. <i>Consejo:</i> Al dorarse el arroz no debe moverse mucho, porque se quiebra.</p> <p>Asado de Puerco <i>Ingredientes:</i> Carne de puerco, chile ancho, mejorana, laurel, pimienta gorda entera, cáscara de naranja, hueso de aguacate y aceite. <i>Preparación:</i> Se pone a “desaguar” la carne, se le saca el jugo, se dora la carne suavemente, se guisa el chile por separado con hierbas de olor (mejorana y laurel), con especias (pimienta gorda entera que se retira al estar listo), con cáscara de naranja y con hueso de aguacate. Ya bien guisado el chile se le agrega a la carne para que hierva a fuego lento para que “agarre el sabor” de las hierbas de olor.</p> <p>Atole de mezquite <i>Ingredientes:</i> Ramas de mezquite y agua. <i>Modo de prepararse:</i> Se pone a hervir el mezquite en una tina. Luego se pasa a otro recipiente ya sin agua y se apachurra para sacarle todo la masita. Se pone a hervir nuevamente y se cuela antes de servirse.</p>

Cabrito asado al horno

Ingredientes: Un cabrito y mantequilla.

Modo de prepararse: El cabrito se corta en 6 partes, 2 paletas, dos riñonadas y dos piernas y la cabecita. Se utiliza una charola o lámina y se unta de mantequilla. Se acomodan las piezas y la cabecita, envuelta en papel aluminio. Se pone en el horno a baja temperatura. La cocción es de dos horas. Después de la primera hora se saca y se voltean las piezas y se deja otra hora más.

Comentario: Se recomienda utilizar un cabrito de 30 o 35 días de nacido, ya pasándose de ese tiempo no es cabrito sino *cabrón*, luego *primate* y después cabra o chivo

Cabrito en fritada o guisado en sangrita

Ingredientes: Un cabrito, sangre del cabrito, agua, orégano, laurel, tomillo, cáscara de naranja, nuez moscada.

Modo de prepararse: Se parte el cabrito en trozos y se pone a hervir en agua con 5 o 6 dientes de ajo. La sangrita del cabrito se pone a hervir en un recipiente con poco agua, se le agrega orégano, laurel, tomillo, un trocito de cáscara de naranja y una pizca de nuez moscada. Cundo ya *floreció* la sangrita, cuando ya está cocida, se retira del fuego a que enfrié un poco. Se pone en la licuadora, con un poco del jugo en donde se hirvió el cabrito, se licua la sangrita con las especias que ya van impregnadas. Se vierte la mezcla sobre los trozos de cabrito y se deja a hervir un poco.

Comentario: la cáscara de naranja y la nuez moscada son utilizadas para que no se “repita” la especie.

Cabrito en salsa

Ingredientes: Un cabrito, ajo, sal, agua, tomate, orégano, laurel, tomillo, cáscara de naranja y nuez moscada.

Modo de prepararse: Se corta el cabrito en trozos, se pone a hervir en agua. Al agua se le ponen 5 o 6 dientes de ajo y la sal al gusto. Ya hervido el cabrito, se escurre y se pasa a la cazuela en donde se va a guisar. Se licua tomate con dos tazas del caldo en donde se hirvió el cabrito, Se le agrega orégano, laurel, tomillo, una pizca de naranja y de nuez moscada. Para un cabrito completo se utilizan 3 vasos de licuadora con la salsa. Se pone a hervir un poco. Se acompaña con sopa de arroz y frijoles refritos.

Comentario: El cabrito guisado o en fritada no lleva ni comino, ni pimienta.

Entomatadas de cabrito

Ingredientes: Carne de cabrito, tomates, cebolla, pimienta blanca, consomé de pollo en polvo, tortillas de maíz y aceite.

Modo de prepararse: Se coce el cabrito y se desmenuza. Se hace un puré de tomate. La cebolla se parte muy fina, se pone en el aceite a que acitrone y se guisa el puré de tomate con pimienta blanca y consomé de pollo en polvo. En un sartén caliente se pone aceite para pasar las tortillas y freírlas un poco; y luego se pasa la tortilla por el puré de tomate ya guisado. Se le agrega el cabrito a la tortilla, se envuelve y se van poniendo en un molde y luego se pone en la parte de arriba queso asadero para que gratine.

Pifia (asadura de Carnero o de cabra, receta antigua)

Ingredientes: Asadura de carnero, higaditos, pimienta, comino, orégano, ajo, tomate, cebolla y aceite.

Preparación: Se guisa como la fritada. Se pone a cocer la asadura del carnero ya cortada, se muelen los higaditos con las especias para que espese un poco y se guisa. El toque de sabor se lo da el orégano, bien picadito, además de ajo, pimienta, comino, tomate y cebolla.

Caldillo

Ingredientes: carne seca, aceite, manteca de puerco o de res, cebolla, tomate, chile y huevos.

Modo de prepararse: Se desmenuza la carne, se lava un poquito y se dora en aceite, en manteca de puerco o de res luego se le pone salsa de tomate con cebolla y chile. Se le puede agregar huevo.

Capirotada

Ingredientes: Pan (bolillo o francés), piloncillo, anís, tomate, cebolla, cilantro, clavos de olor, queso, coco rallado, pasas y canela.

Preparación: Se dora el pan, se hace el té. Al té se le pone: anís, piloncillo, tomate, cebolla, cilantro y un clavito de olor, todo se pone a hervir. Acomoda el pan, le pone queso, coco, pasas y finalmente le agrega el té ya colado. Le quita todos los bagazos de cebolla, tomate, cilantro, etc., pero el té queda con toda las sustancias de los ingredientes antes mencionados y le agrega bastante canela. Se van poniendo capas de pan, queso, coco y pasas en una cazuela y se va bañando con el té. Se tapa y lo pone a fuego lento.

Carne de puerco con orégano

Ingredientes: Costilla o paleta de puerco, tomates, chiles verdes, ajo, orégano y aceite.

Modo de prepararse: La carne se corta al gusto, se dora y se tapa. Se prepara la salsa con los tomates, chiles verdes, ajo y orégano y se guisa con la carne. Se deja reposar hasta que suba la grasa.

Carne de venado deshebrada

Ingredientes: Carne de venado, ajo, cebolla, chile colorado, tomate, pimienta, comino y aceite.

Modo de prepararse: La carne se cuece con ajo, cebolla y sal. Se deja enfriar y luego se desmenuza. Se guisa en una salsa hecha con chile colorado y poquito tomate, con especias al gusto como pimienta y comino. Esta carne se acostumbra comer en tacos de tortillas de maíz.

Champurrado

Ingredientes: granos de maíz, leche, agua, canela, piloncillo y chocolate de tablilla.

Modo de prepararse: Los granos de maíz se ponen a tostar, luego se muelen en el molino y queda listo el *pinole*. Luego se revuelve en agua fría o en leche y se cuele. En un recipiente se pone agua a hervir con la canela y el piloncillo. Ya que está caliente, vaporizando, se le agrega leche. Ya caliente se le agrega el *pinole* previamente colado y se revuelve. Ya cuando empieza a hervir se le agrega chocolate de tablilla.

Chicales

Ingredientes: Elotes, tomate, cebolla, cilantro, ajo, pimienta, comino, sal y aceite.

Preparación: Se ponen a secar los elotes. Ya que están bien secos se muelen los granos de elote (se quiebran) y se ponen a cocer con ajo y sal; luego se guisan con cebolla, tomate y cilantro

Chicharrón de víbora de cascabel

Ingredientes: Carne de víbora de cascabel, harina de trigo, sal y aceite.

Modo de prepararse: Se limpia la carne, se corta en trozos, se le pone harina y sal. Se dora en aceite bien caliente.

Cortadillo

Ingredientes: Pulpa de res, papa, zanahoria, tomate, cebolla, chile verde, ajo, comino, pimienta, aceite y sal.

Preparación: La carne se corta en cuadritos chiquitos y se dora en aceite. Ya dorada, se le agrega papa y zanahoria. Luego se guisa con una salsa hecha de tomate, cebolla y chile y se agrega ajo, comino y pimienta. Se acompaña con sopa de arroz.

Conserva de calabaza

Ingredientes: Calabaza, piloncillo, canela y agua.

Modo de prepararse: La calabaza se corta y se pone a cocer con canela y piloncillo, luego se desgaja de la cáscara y se pone a fuego lento a resecar.

Dulce de frijol

Ingredientes: 1 taza de frijol crudo, ½ litro de leche, 300 gramos de azúcar, 1 taza de agua y canela en rajas al gusto.

Modo de prepararse: Los frijoles se cuecen sin sal, se muelen con la leche y agua. En una vasija gruesa se coloca lo molido y se pone a fuego medio, se le agrega el azúcar y la canela en rajas. Se menea lentamente hasta que se vea el fondo de la vasija. Se coloca en un platón y se decora con nuez.

Flores de Palma

Ingredientes: Flores de palma, tomate, ajo, cebolla, apio, pimienta, comino y aceite.

Preparación:

Las flores de palma se lavan, se pican y se ponen al vapor. Se guisa por separado una salsita luego se le agrega a las flores de palma.

La salsita se prepara con tomate, cebolla, apio...la misma que se usa para el arroz.

Frijoles a la charra

Ingredientes: Frijoles, salchichas, tocino, tomate, cueritos, cilantro, cebolla, chiles jalapeños y jugo de tomate (V8 un bote por kilo). Algunas personas también le ponen chorizo y chile chipotle.

Preparación: Se cuecen los frijoles con los cueros, las papas y la zanahorias con ajo. Luego se fríe el

tocino la salchicha, cebolla y cilantro. Ya guisado se le agrega a los frijoles.
Nota: Irene Se recomienda quitarle la grasa y precocer los cueros, luego enjuagarlos antes de agregarlos a los frijoles para que, cuando se enfríen, no se cuaje el caldo.

Hojarascas con nuez

Ingredientes: 1 kilo de harina de trigo; 100grs de manteca de puerco, 400grs de manteca vegeta, 40 grs. de nuez., 170 grs. de azúcar, una cucharadita de canela molida y para amasar menos de una taza de agua de canela.

Preparación: Se hace una fuente con la harina, en el centro se le pone la azúcar y el agua de canela, cuando ya esté mojado el azúcar se le agrega la manteca y se incorpora todo a juntar, sin amasar. En una superficie enharinada se extiende la masa y se corta con los moldes. Se hornean 30 minutos a 180 grados C ° aproximadamente. Se sacan y se revuelcan en canela con azúcar.

Machacado con huevo

Ingredientes: 2 huevos, 100 grs de carne seca, 1/4 de cebolla picada, 3 chiles serranos, 1 tomate picado, aceite y sal al gusto.

Preparación: Freír la cebolla y el chile picado por espacio de 3 minutos y agregar la carne seca hasta dorar, después agregar los huevos y el tomate al último y cocinar por espacio de 3 minutos. Acompañar de tortillas de harina recién hechas.

Nogada

Ingredientes: Piloncillo y corazón de nuez.

Preparación: El piloncillo se pone a derretir y cuando ya agarre “el punto” se le agrega el corazón de nuez. (Punto bola). Según la cantidad de “bolitas que se quieran de nogada”, esa es la cantidad que se pone a derretir de piloncillo. Por ejemplo: si es medio kilo de corazón de nuez serían dos piloncillos (salen como 10 bolitas de nogada aprox.). Se le puede agregar pinole junto con la nuez.

Papas con orégano

Ingredientes: Papas, tomate, chile verde, orégano y aceite.

Preparación: Las papas se pelan y se cortan al gusto. Se doran y se les agrega la salsa de tomate con chile. Cuando suelta el hervor (cuando hierve), se le espolvorea el orégano.

Queso de leche recocida (dulce)

Ingredientes: 10 litros de leche y 1 kilo de azúcar.

Manera de hacerse: Se pone la leche en un caso y cuando empieza a hervir se le agrega el azúcar, “cuando está ya medio color de rosa la leche, entonces se le echa el azúcar, cuando va agarrando color la leche.” Sigue hirviendo por espacio de 4 horas, removiendo constantemente hasta que espesa. “Ya cuando esté bien espesa, que se despega del caso, la vacía una en una vasija pa que se enfríe y ya de ahí hace una los quesitos.” Se acostumbra poner el caso sobre leña pero nos comenta que dependiendo de cómo ella se sintiera de salud, lo hacía también sobre la estufa.

	<p>La forma de los quesos de leche recocida se hacía con aros, “últimamente la he estado echando en vasitos de hielo seco, con su tapa porque así el quesito se me maltrataba mucho, perdía la forma el quesito porque los empalmaba uno sobre otro y dije, no, para no batallar los voy a echar en vasijitas de hielo seco. La forma tradicional era en queso, en un aro...como los quesos blancos, igual...queda durita pero despega de la mano, lo echa uno el pedacito de dulce, lo tortea en el aro y queda el quesito”.</p> <p>Rollo de nuez con dátíl <i>Ingredientes:</i> 1 litro de leche, 1 kilo de nuez picada, ½ kilo de dátíl (despedazado con los dedos), ¼ de azúcar y ¼ de glucosa y papel celofán especial para dulce. <i>Modo de prepararse:</i> Se hierve la leche (menos de un litro), aparte en una vasija se mezcla la nuez picada con el dátíl. Ya que está hervida la leche se le agrega una pizca de bicarbonato (para que no se corte la leche), la azúcar y la glucosa. Se sigue meneando por espacio de una hora hasta que la leche tome el punto de <i>bola suave</i> (para saber cual es el punto de bola suave se pone un plato con agua se agrega una porción de la leche y se revuelve, si se forma una bolita ya está en punto la leche, si se desbarata en el agua aún le falta tiempo a la leche). En ese punto se retira del fuego y es cuando al menear con la cuchara se ve el fondo de la vasija. Se revuelve la leche con la nuez y el dátíl. Si se batalla para juntar se untan las manos con mantequilla para ayudar. Se extienden porciones sobre el papel celofán y se enrolla. De estas cantidades salen aproximadamente 7 rollitos de 1/4 de kilo.</p> <p>Turcos <i>Ingredientes:</i> ½ kilo de harina, ¼ de manteca (mitad de puerco, mitad vegetal), 2 cucharadas de azúcar, 1 pizca de sal, agua con anís y canela. Relleno: ½ kilo de carne de puerco cocida y picada, 100 gramos de pasas, 100 gramos de nuez, 2 clavos de olor, azúcar al gusto, agua de anís y canela. <i>Modo de prepararse:</i> El harina se pone en el lugar que se va a amasar, en el centro se le hace un hueco y se le añade la sal, azúcar y manteca. Se amasa suavemente, se junta con el té de anís y canela a que quede suave. Se deja reposar por 30 minutos. Se extienden tortillas medianas, se les pone el relleno, se cubre con otra tortilla del mismo tamaño, se re pega y se le ponen tiras cortadas de una tortilla formando figuras; se pica con un tenedor y se ponen en charolas. Se hornean por espacio de 20 a 25 minutos. <i>Para preparar el relleno:</i> Se cuece la carne de puerco se corta y deshebra, se dora añadiéndole la sal, el azúcar y un poco de té de anís y canela; por último se le agrega las pasas, y la nuez. Se deja guisar a que sazone.</p>
<p>Rutas gastronómicas</p>	<p>Tour del machacado (Operado por tour operadores particulares): Aunque el machacado es original de Ciénega de Flores, este tour visita el municipio de Linares para conocer la elaboración de las famosas <i>glorias</i>, así como de la carne seca. Posteriormente se degusta el <i>machacado</i> en el restaurante El Principal, reconocido por este platillo, terminando la visita en el municipio de Santiago, N. L. para tomar café y turcos en el restaurante de gran tradición “El Charro”.</p>

	<p>Tour de la cerveza (Operado por tour operadores particulares): Conocerás su historia, además de visitar el Museo del Vidrio, ubicado en las antiguas oficinas de Vidriera Monterrey (1909), que cuenta con una exposición permanente que ilustra la historia y evolución del vidrio en México. Se visita la Cervecería Cuauhtemoc Moctezuma para conocer la empresa, sus productos, el proceso y su legendaria historia, incluyendo el Jardín Cerveza, donde se ofrece la degustación de las marcas de Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma. Incluye igualmente una visita a una cantina tradicional y a un restaurante de cocina mexicana.</p> <p>Ruta Tlaxcalteca (Bustamante, N.L.): Puedes visitar las Grutas y el Cañón de Bustamante, Ojo de Agua, Iglesia de San Miguel Arcángel, Plaza Principal, Kiosco, Palacio Municipal, Callejón del Beso, Taller de Arte y panaderías típicas.</p> <p>Tour Citrícola (Allende, Hualahuises, Linares, N.L.): Podrás deleitarte con la gastronomía en algún restaurante de la región, ver la elaboración de dulces, pan y carne seca de la región, artesanías de madera, visitando museos y ríos con puentes colgantes.</p>
<p>Fuentes</p>	<p>Bibliografía Chapa, Martha, <i>Cocina regia: Encuentro con los sabores de Nuevo León</i>, Gobierno del estado de N. L. Garza Guajardo, Celso, <i>Aromas y sabores de Nuevo León</i>, Colección Cocina indígena y popular, CNCA, 2004 Schkolnik, Katia, <i>La cocina popular de Nuevo León</i>, Serie México Mágico Serie patrimonio intangible de Nuevo León: Anáhuac, Bustamante, Hidalgo, Lampazos de Naranjo, Mina, Villaldama, CONARTE.</p> <p>Internet Muestra Gastronómica de Villa de Santiago, N. L. http://blog.visitanuevoleon.travel/?p=563 http://blog.visitanuevoleon.travel/?p=1539 http://fermintellez.blogspot.com/2009/08/muestra-gastronomica-en-santiago-nl.html http://www.youtube.com/watch?v=qXMrPjv_MLU http://www.youtube.com/watch?v=TklcgRgRKHw</p> <p>Mercado Juárez: http://encicloregia.monterrey.gob.mx/historia_de_monterrey/el_mercado_juarez.html</p> <p>Tour del machacado y Tour de la cerveza http://www.nl.gob.mx/?P=esp_tours_por_nl#ceprotur</p> <p>Glorias (Dulces de leche de cabra) http://www.mexicodesconocido.com.mx/notas/4049-Con-sabor-a-gloria,-los-dulces-de-Linares-(Nuevo-Le%C3%B3n)</p> <p>Gastronomía en Nuevo León http://www.ecoaventuremexico.com/NvoLeon/gastronomia.html http://www.nl.gob.mx/?P=cocina_tipica http://www.nl.gob.mx/?P=nl_comida_tradicional http://www.nuevoleonmexico.com.mx/gastronomia-estado.php</p> <p>Recetas de Martha Chapa http://www.marthachapa.net/component/option,com_garyscookbook/Itemid,15/</p> <p>Restaurantes http://www.nl.gob.mx/?P=t_turismo_guia_restaurantes http://canirac.org.mx/ http://www.caniracnuevoleon.com/interior.php?Select=3</p>