



Ruta el arte del tequila y la música bajo el sol

Jalisco, Nayarit y Colima

ENTIDAD FEDERATIVA: JALISCO

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
Productos con Denominación de Origen	<p>Tequila Cuenta con denominación de origen desde 1977. Para muchos de sus consumidores el tequila <i>destila</i> historia, cultura y sentimiento. Su producción se lleva a cabo de manera tradicional (el cultivo del agave, el proceso de fermentación, la destilación y modo de consumirse). El tequila se consolidó como una bebida mexicana con Denominación de Origen en virtud de que sus métodos de producción datan de la época prehispánica y son únicamente posibles en una zona específica de nuestro país que abarca los estados de Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Tamapulipas y Michoacán. El 12 de Julio de 2006 la UNESCO nombró a la región de Tequila, Jalisco, como Sitio Patrimonio de la Humanidad debido a su característica única de paisaje cultural.</p>
Productos de la región	<p>Agricultura: agave, maíz forrajero, frambuesa, caña de azúcar, tomate verde, maíz y sandía. Ganadería: huevo, leche de bovino, carne de aves en canal, carne de porcino en canal, carne de bovino en canal y miel. Pesca: charal, pargo, guachinango, pulpo y mojarra.</p>
Alimentos tradicionales y productores	<p>Queso Cotija, pan birote (que se usa para hacer las tortas ahogadas), ates, dulces de leche, arrayanes, muéganos, cueritos (dulce), rompope, tequila, licores.</p>
Comida típica	<p>Platillos salados: birria, chilaquiles, enchiladas tapatías, pacholas, pozole rojo, tortas ahogada y estilo “el santuario” (platillo muy popular entre los tapatíos, que semeja a una tostada que se prepara con bolillo y no con tostada, hecha de diferentes ingredientes: pierna, lomo, pata y panela, gorditas y sopes de maíz). Platillos dulces: dulces de leche, cocadas, cajeta quemada, jericallas, rollos de guayaba, palanqueta de nuez, queso de tuna, mangos y cerezas en almíbar, cajeta de membrillo, buñuelos. Bebidas espirituosas: raicilla de la región de la costa, ponches de frutas, tequila, tuba de Autlán, mezcal, tepache, aguamiel, las "cazuelas" de Ocotlán y La Barca; atoles, rompopos de Sayula y Tapalpa, tejuino, pajaretes.</p>
Mercados	<p>Mercado Libertad (Mercado de San Juan de Dios) Guadalajara Javier Mina 52</p>

	<p>Col. San Juan de Dios C.P. 44380</p> <p>En 1888 se construyó el primer mercado de San Juan de Dios. En 1925, en el gobierno de José Guadalupe Zuno, se tiró el viejo mercado y se levantó uno nuevo. En los cincuentas Agustín Yáñez tiró de nuevo el mercado y erigió el actual Mercado Libertad, obra del arquitecto Alejandro Zohn. Ahí se venden frutas, legumbres, verduras, carnes y pescados de todos tipos; ropa, sombreros, zapatos, tenis, huaraches, botas, artículos de talabartería, objetos artesanales de barro, cerámica, madera y latón, antigüedades, cosas nuevas o usadas, entre otras.</p> <p>En el mercado de San Juan de Dios "se puede encontrar de todo y cualquier cosa". No se puede pasar por alto a la "Plaza de los Mariachis", que en realidad se llama "Plaza Pepe Guizar", ubicada en el triángulo que forman las calles de licenciado Verdad y Obregón, calzada Independencia a un costado de la iglesia de San Juan de Dios. Construida en 1963, tiene una fuente de cantera de tres cuerpos, muchas sombrillas con mesas y sillas, y por supuesto, varios grupos de Mariachis esperando ser contratados para "echar gallo", amenizar alguna fiesta, reunión o simplemente para deleitar a la gente que visita la plaza.</p> <p>Mercado Municipal Juan Pablo Anaya Plaza IV Centenario Domicilio conocido Fue construido en 1963, se ofrecen frutas y verduras, carnes, ropa, accesorios y además cuenta con una zona de alimentos.</p>
<p>Festivales gastronómicos</p>	<p>Carnaval de Autlán Autlán, Jal. Fecha: febrero Feria Taurina en donde se pueden encontrar artesanías y comida típica.</p> <p>Carnaval Jalostotitlán Jalostotitlán, Jal. Fecha: febrero (variable) En este carnaval se efectúa un desfile inaugural con carros alegóricos y bastoneras; hay corridas de toros, charreadas, peleas de gallos y carreras de caballos además de bailes populares y juegos mecánicos. Se vende birra, pozole rojo, enchiladas y sopes, entre otros.</p> <p>Fiesta de la Candelaria San Juan de los Lagos, Jal. Enero / Febrero</p>

	<p>Feria Nacional del Tequila Tequila, Jal. Noviembre-Diciembre (variable)</p> <p>Feria de San Pedro Tlaquepaque, Jal. Junio (variable).</p>
<p>Recetas</p>	<p>Costillas tapatías</p> <p><u>Ingredientes</u> 18 costillas de ternera. 2 tazas de vino tinto. ½ taza de tequila. ½ taza de aceite de maíz. ½ taza de salsa inglesa. 2 cucharadas de consomé polvo. 1 cucharada de sal de ajo. 3 cucharadas de aceite para freír. Sal y pimienta.</p> <p><u>Preparación</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Prepare la marinada con el vino tinto, el aceite de maíz, la salsa inglesa, el consomé, la sal y la pimienta. 7. Marine las costillas desde la noche anterior. 8. Al día siguiente, en una cacerola a fuego alto, ponga el aceite para freír, añadir las costillas y la marinada. Tape y deje cocer por 40 minutos a fuego bajo. 9. Agregue el tequila y deje hervir 5 minutos más. 10. Destape y deje consumir antes de servir. <p>Manzanas Jalisco</p> <p><u>Ingredientes</u> 6 manzanas firmes. 2 ½ tazas de agua. ½ taza de tequila blanco. 1 pieza cono de piloncillo. La ralladura de dos limones. 1 raja grande de canela.</p> <p><u>Preparación</u></p>

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Pele las manzanas, descorazónelas y póngalas en agua con el jugo de limón, la ralladura, el piloncillo y la canela. 6. Cuando se haya disuelto el piloncillo, agregue las manzanas. Tape la cacerola y deje cocinando a fuego bajo por 15 minutos o hasta que las manzanas estén cocidas, pero firmes. 7. Agregue el tequila y deje hervir 5 minutos con la cacerola destapada. 4. Verifique que la salsa tenga la consistencia de miel, de lo contrario deje espesar. 8. Retire del fuego y deje enfriar. 5. Corte en cuartos cada manzana, póngalas en un plato bañadas y bañe con la salsa de tequila. <p>Torta ahogada</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <p>1/2 kg carnitas. 8 birotos salados. Ajo. 100 g de chile de árbol. Sal al gusto. ¼ kg de frijoles fritos. Orégano. 10 jitomates. 3 clavos de olor.</p> <p><u>Procedimiento</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. <i>Para la salsa:</i> cueza los jitomates con los clavos de olor. Muela con tres dientes de ajo, orégano y sal. 5. <i>Para los chiles:</i> cueza los chiles con agua. Agregue el ajo y la sal, y muela. 6. Abra el pan, unte con frijoles y rellene de carnitas. 6. Bañe con salsa de jitomate y sirva. El picante se coloca aparte para que el comensal lo agregue a su gusto.
<p>Historias, leyendas, mitos</p>	<p>Leyenda de Mayahuel</p> <p>Acerca de las primeras fermentaciones del mezcal, se dice que la diosa Mayahuel alimentaba con sus 400 senos a sus 400 hijos llamados Centzon Totochtin, que eran los patronos de la embriaguez.</p> <p>Cuenta la leyenda que un grupo de indígenas de Jalisco caminaba por el campo cuando les sorprendió una tormenta. Rápidamente se refugiaron en una cueva y mientras esperaban que</p>

la lluvia cesara, un rayo cayó sobre una de las plantas de la zona. Al salir, un aroma muy agradable condujo a los indígenas hasta un agave quemado. Probaron un trozo y lo encontraron dulce y desde ese momento le rindieron culto. En consecuencia, lo utilizaban en sus ritos como una dádiva divina de Mayahuel.

Leyenda de la jericalla

Es un dulce típico tapatío creado en las cocinas del Hospicio Cabañas. Una monja que era encargada de la cocina pensó en crear un alimento alto en proteínas. Fue así como elaboró un postre a base de huevo, leche y azúcar, le dio un toque con canela en vara y un poco de vainilla y lo horneó.

Con el ajetreo en la cocina, el postre que había metido a hornear fue olvidado y al momento de sacarlo estaba quemado de la parte superior. La monja, que decidió probarlo, descubrió que la corteza quemada del postre le daba un sabor especial. Fue tanta la aceptación entre los niños y las religiosas del orfanato, que poco a poco se fue extendiendo su popularidad en las colonias de Guadalajara, tanto que hasta nuestros días es consumido a diario por los tapatíos. Y en honor a la monja Jerica, el postre se llama jericalla.

Canciones

¿Dónde vas, Isabel?

(Lagos de Moreno, Jalisco, 1900)

¿Dónde vas, Isabel?

Al Café de la Unión
a tomar una copa
por la Constitución.

¿Dónde vas, Isabel?

Al Café de la Luz,
a tomar una copa
con don Juan de la Cruz.

Estrillo

A la harina, harina, harina:

Al arroz, al arroz;

A la Sierra Morena

	Nos iremos los dos.
Rutas gastronómicas	<p>Ruta Vallarta - Puerta Alegre Platillos salados: pollos al carbón, antojitos y mariscos, trozos de cazón, marlín o camarón asados en una vara. Platillos dulces: elaborados con coco y tamarindo. Bebidas: agua de coco preparada, tejuino.</p> <p>Cabo Corrientes Platillos salados: preparados a base de mariscos, antojitos mexicanos. Platillos dulces: payos, atole de coco, los corundos y el chilte. Bebida: raicilla.</p> <p>Tomatlán Platillos salados: gorditas de horno. Bebidas: raicilla.</p> <p>La Huerta Platillos salados: camarón, pulpo, pescado y chacal. Platillos dulces: cocadas, dulce de camote o naranja y borrachitos. Bebidas: aguas frescas preparadas con frutas de la región.</p> <p>Cihuatlán Platillos salados: pozole, birria, cihualteca, pescados y mariscos, sopa de arroz, camarones a la diablo. Platillos dulces: de coco y tamarindo, deshidratados de mango, papaya y plátano. Bebidas: agua de coco y brebajes.</p> <p>Ruta Cristera</p> <p>San Juan de los Lagos Platillos salados: pozole y tamales de carne. Platillos dulces: alfajor, cajeta de leche, chilacayotas, biznagas, camotes, tunas, naranjas e higos cubiertos o enmielados y jamoncillos Bebidas: ponche de frutas naturales.</p> <p>Lagos de Moreno Platillos salados: birria tatemada de carne de borrego, chivo o becerro, mole de olla u olla puerca, tamales de leche de elote, picadillo de semilla de calabaza, gorditas de maíz crudo y de trigo. Platillos dulces: jamoncillos, cajeta de membrillo, pepitorias, chicharrones de piloncillo, frutas cristalizadas o en almíbar, alfeñiques (muertitos del 2 de noviembre), trompadas y ponteduros de maíz, cacahuete o de pingüica, biznaga, obleas con cajeta, cajeta de higo, cortadillo o tirilla de durazno. Bebidas: atole de Pascua, de aguamiel y agua de berro.</p>

Tepatlán de Morelos

Platillos salados: carnitas estilo Tapa, productos lácteos.

Platillos dulces: cajeta de leche.

Bebidas: Tequila.

Villa Hidalgo

Platillos salados: pozole y birria.

Platillos dulces: encurtidos de camote, calabaza, biznaga y chilacayote.

Bebidas: tequila y ponche.

Arandas

Platillos salados: carnitas de cerdo, chicharrones y birria estilo Arandas, y lácteos (queso, mantequilla, crema y requesón).

Platillos dulces: cocadas, jamoncillos, cajeta natural y envinada, muéganos y turrón de almendra.

Bebidas: tequila, agua de agrillos.

Atotonilco el Alto

Platillos salados: menudo, birria, enchiladas y sopes.

Platillos dulces: muéganos, cacahuates y buñuelos.

Bebidas: tepache, aguamiel, tejuino, ponches de fruta y rompopo atotonilli.

Jalostitlán

Platillos salados: birria, pozole rojo, enchiladas y sopes.

Dulces: jamoncillo de leche y conservas de calabaza, naranja agria y chilacayote.

Bebidas: pulque, aguamiel y miel de maguey.

Encarnación de Díaz

Platillos salados: sopa de bolitas de masa, tamales, condeches, puchero, mole ranchero, pozole, birria, menudo, salsa de chile colorado, carnitas.

Platillos dulces: migas, gorditas de polvo, tamales de tortilla, frutas cristalizadas, ponteduro, bolitas de alcohol, pinole de maíz prieto y quiote, paletas de elote.

Bebidas: pulque curado, colenche de tuna, tepache, tejuino y atole de mezquite.

Yahualica de González Gallo

Platillos salados: pozole, tostadas, antojitos, salsa con chile de árbol.

Platillos dulces: ate de membrillo, leche quemada, coco, biznaga, chilacayota, camote, duraznos en almíbar y paletas.

Bebidas: rompopo.

Teocaltiche

Platillos salados: birria, pozole, mole, tamales y enchiladas.

Platillos dulces: pinole, garapiñados, cocada, encurtidos de chilacayota, camote, biznaga y calabaza.

Bebidas: tejuino y aguas frescas.

San Miguel el Alto

Platillos salados: carnitas y derivados de la leche como crema, mantequilla, queso y requesón.

Platillos dulces: de leche, calabaza y camote.

Acatic

Platillos salados: birria y barbacoa.

Platillos dulces: buñuelos, ates y cajeta.

Bebidas: mezcal.

San Julián

Platillos salados: birria, carnitas, quesos, mantequilla y antojitos mexicanos.

Platillos dulces: cajeta, chiclosos y dulces de leche.

Bebidas: tequila, pulque y aguamiel.

Unión de San Antonio

Platillos salados: birria, pozole y mole rojo.

Platillos dulces: jamoncillo, encurtidos, cajetas y conservas.

Bebidas: el mezcal y tequila.

Cuquío

Platillos salados: birria de cabrito, de pollo o guajolote y arepas.

Platillos dulces: panela y empanochadas (pan de harina de trigo y piloncillo).

Mexticacán

Platillos salados: birria, carnitas y pozole.

Platillos dulces: dulces de leche y paletas heladas de sabores.

Bebidas: pulque, tepache y tequila.

Ruta wixarica

Mezquitc

Platillos salados: huachales y temachaca (corteza comestible de un árbol de la región).

Bebida: atole blanco.

Huejuquilla el Alto

Platillos salados: huachales, temachaca y birria.

Platillos dulces: arpas y melcochas.

Bebidas: cuachalala, pulque y mezcal.

Bolaños

Platillos salados: birria, pozole, tacos, enchiladas y sopes.

Platillos dulces: gorditas de maíz negro y cuajada.

Bebidas: tejuino preparado.

San Martín de Bolaños

Platillos salados: pozole, tamales y enchiladas.

Platillos dulces: miel de pitahaya.

Bebidas: mezcal.

Huejúcar

Platillos salados: pepián, nopales en chile rojo con camarón seco, gorditas de maíz crudo etcétera.

Platillos dulces: de biznaga y calabaza, tamales, pinole, buñuelos de harina de trigo, y capirotada.

Bebidas: pulque y aguamiel.

Colotlán

Platillos salados: pepián con carne de ave y semillas de calabaza, espinazo en mole, pollo en adobo, carne adobada, picadillo en mole con tomatillo, chorizo, longaniza, gorditas de carne, queso, rajas, frijoles, tacos dorados, pozole, tamales, asadura en mole, carne de puerco con chile, pan de chiquigüite, tamales, gorditas de maíz crudo, gorditas de cuajada, gorditas y panochas de trigo, quesadillas de masa con chile. **Bebidas típicas:** pulque de maguey, aguamiel, atoles y aguas frescas de frutas y alfalfa.

Platillos dulces: de leche, biznaga, camote, y calabaza cubierta.

Totatiche

Platillos salados: birria, enchiladas, pozole y carnitas.

Platillos dulces: elaborados a base de leche.

Bebidas: tequila, mezcal y ponche.

Sta. María de los Ángeles

Platillos salados: pepián, pozole, guacamole, barbacoa, queso, chorizo y gorditas de carne de puerco.

Platillos dulces: de calabaza, camote, chilacayota, de leche, cajeta de membrillo.

Bebidas: pulque y aguamiel.

Cimaltitán

Platillos salados: pepián, pollo y birria.

Platillos dulces: piloncillo, cajeta de mango y guayabate.

Bebidas: pulque, aguamiel y ponche.

Villa Guerrero

Platillos salados: birria tatemada en su jugo, pozole rojo, sopes con carne de cerdo y enchiladas rojas.

Platillos dulces: de leche de vaca y buñuelos con azúcar.

Ruta de la Sierra del tigre

Mazamitla

Platillos salados: borrego al pastor, bote (cocido de pulque), corundas, gorditas de trigo, camote tatemado, capirotada, menguiche, frijoles puercos, jocoque, mole de olla, productos lácteos, galletitas de nuez y conservas de frutas.

Platillos dulces: dulce de calabaza, dulce de coco, dulce de membrillo, de durazno, cajetas de leche, tejocote, torrescanas y chilacayota.

Bebidas: el ponche de zarzamora, capulín y ciruela, atole de aguamiel, mezcal, pulque y pajarete

(bebida preparada de leche fresca con un toque de aguardiente de caña, azúcar y chocolate).

Atoyac

Platillos salados: carne con pulque, cuachala con pollo, birria de chivo o de res, pozole y enchiladas.

Platillos dulces: borrachitos, colados y tortas de requesón.

Bebidas: rompopo, ponche de tamarindo, pulque y aguamiel.

Valle de Juárez

Platillos salados: birria de becerro y de chivo.

Platillos dulces: jamoncillos de leche.

Bebidas: mezcal y aguardiente de caña.

La Manzanilla de la Paz

Platillos salados: pozole, birria, carnitas, enchiladas y bote.

Platillos dulces: elaborados con leche.

Bebidas: tequila, mezcal, rompopo, pulque, ponches de granada, atole de aguamiel.

Concepción de Buenos Aires

Platillos salados: pozole, tostadas, sopitos, taquitos, birria, carnitas, crema, queso, mantequilla, requesón, bote, corundas, tamales, pozolillo de elote,

Platillos dulces: conservas de fruta (pera, tejocote, durazno, membrillo y zarzamora).

Bebidas: pulque, pajarete, ponches calientes de granada, zarzamora, capulín, limón y palomas (rompopo con canela caliente).

Gómez Farías

Platillos salados: birria, sopa de arroz, frijoles de fiesta, enchiladas, adobo, pepián, pozole, menudo, tostadas, botanas pico de gallo, patas de cerdo y frituras

Platillos dulces: borrachitos, guayabate, calabaza enmelada, camote tatemado, colados, chilacayote cubierto, trompadas, melcochas y gallitos.

Bebidas: ponche de granada, tequila, pulque natural o curado, mezcal de olla y rompopo.

Zapotlán el Grande

Platillos salados: tostadas de chile de uña, pozole, birria de chivo, barbacoa, sopa de pan o sopa de indio, bote.

Platillos dulces: palanquetas de nuez (espejos de azúcar cubiertos de este fruto seco).

Bebidas: ponches de frutas, de granada, de durazno y guayabilla.

Tamazula de Gordiano

Platillos salados: birria de cerdo y ternera y antojitos.

Platillos dulces: encurtidos de calabaza, camote, biznaga y tequila.

Bebidas: ponche de frutas, pulque, pajaretos, mezcal y tequila.

Zapotiltic

Platillos salados: birria de chivo, cuachala.

Platillos dulces: curtidos de frutas de temporada; cacahuates garapiñados y palanqueta de nuez.

Bebidas: ponche de granada.

Ruta de la rivera de Chapala

Chapala

Platillos salados: charales enchilados, dorados o empanizados, pescado blanco, caviar o hueva de carpa, bagre, caldo michi, birria de carpa.

Platillos dulces: de tamarindo, arrayán, camote con piña, gallitos de jamaica, chicloso o chapalita, charamuscas, borrachitos, frutas cristalizadas y nieve de garrafa de frutas naturales.

Bebidas: sangrita a base de jugo de naranja y chile de árbol, rompopo y ponche de granada.

Jamay

Platillos salados: birria de carpa, carpa tatemada, caldo michi, filete de tilapia al mojo y a la diablo, bagre o pescado blanco, charales y ceviche.

Platillos dulces: el chilacayote, guayabate, camote y conserva de mango verde.

Bebidas: faustina, bebida preparada a base de tequila, refresco de cola, jugo de lima, limón, naranja y sal, adornada con arrayanes o guayabillas.

Ocotlán

Platillos salados: caldo michi, hueva de pescado, pescado blanco, charales y birria.

Platillos dulces: cazuelas, bebida espirituosa que se consume a orillas del lago.

Jocotepec

Platillos salados: birria, pozole, pescado blanco.

Platillos dulces: nieve de garrafa.

Bebida: ponche de granada.

Poncitlán

Platillos salados: birria de chivo, tamales, pozole, platillos elaborados con pescado como el caldo michi y el filete de pescado blanco empanizado.

Platillos dulces: chicloso de leche, picón y churro jalado.

Bebidas: Tequila, atole y ponche de diferentes frutas.

Tuxcueca

Platillos salados: caldo michi, pescado blanco, mojarra dorada, cecina y birria.

Bebidas: tequila.

Tizapán el Alto

Platillos salados: birria de carpa, mojarra dorada, caldo michi, caviar, pescado blanco al mojo, a la diablo y zarandeado.

Platillos dulces: de membrillo y cajeta de durazno.

Bebida: tequila.

Zapotlán el Rey

Platillos salados: birria y barbacoa.

Bebida: mezcal.

La Barca

Platillos salados: cecina, birria tatemada.

Platillos dulces: a base de tamarindo.

Bebidas: cazuelas voladoras y cantaritos.

Ruta del tequila en el paisaje agavero

Amatitán

Platillos salados: birria, pozole, enchiladas, sopes y tacos de cabeza.

Platillos dulces: camote del cerro enmielado, mermeladas y fruta de temporada como mango, ciruela, ahuilote y guayaba.

Bebidas: tequila y tejuino.

El Arenal

Platillos salados: pozole blanco.

Bebidas: tequila y pulque.

Magdalena

Platillos salados: pozole, birria y enchiladas.

Bebidas: tequila y mezcal

Tequila

Platillos salados: pozole, enchiladas, sopes, tacos, mariscos, birria y tostadas raspadas.

Platillos dulces: nieves de tequila, frutas como cocos, anonas, tamarindo, aguilotes, guayabas, ciruelas, guanábanas y jícamas que se dan en la barranca.

Teuchitlán

Platillos salados: ancas se rana, dorado frito, caldo de carpa.

Bebidas: el campesino, bebida tradicional de Teuchitlán que se prepara con tequila, jugo de naranja, un limón, sangrita y sal de grano.

Ruta del bicentenario

Guadalajara

Platillos salados: chilaquiles, tamales de carne con chile verde o rojo, tortas ahogadas, pozole, birria de chivo y ternera, enchiladas, tacos dorados, sopes o gorditas rellenas de papa, frijol, rajas, requesón y carne.

Platillos dulces: buñuelos o calabaza en tacha enmielados, camote tatemado, jericallas y arroz con leche.

Bebidas: café de olla con canela, piloncillo, atole blanco o de vainilla o fresa, tepache, tejuino, agua fresca de frutas de temporada o el tequila.

Zapotlanejo

	<p>Platillos salados: birria, barbacoa de borrego. Bebidas: mezcal.</p> <p>Ruta del peregrino</p> <p>Guachinango Platillos salados: birria, pozole, tamales. Platillos dulces: dulce de guayaba.</p> <p>Mixtlán Platillos salados: pozole, tamales y enchiladas. Platillos dulces: trompadas, charrascas, ates de frutas y cajeta. Bebidas: ponche de granada, chinchinguina y pajaretos.</p> <p>Atenguillo Platillos salados: birria, pozole, mole, tamales y enchiladas. Platillos dulces: elaborados con guayaba. Bebidas: atole y tequila.</p> <p>Mascota Platillos dulces: rollos de guayaba.</p> <p>Talpa de Allende Platillos salados: birria, pozole, tamales, tostadas de pollo, gorditas, carne con chile de tomate de milpa y chilaquiles. Platillos dulces: rollo y cuero de guayaba, jalea, cajeta, orejones, sancocho, guayabas pasadas, higos, bolitas de leche, huesillos de leche y tirilla de mango. Bebidas: ponches de diversas frutas como durazno, nance, capulín, piña, guayaba y granada.</p> <p>Ameca Platillos salados: pozole blanco, enchiladas Ameca, tamales y birria horneada o tatemada. Platillos dulces: picones rellenos de pasas y nuez y gorditas de horno. Bebida: tequila.</p>
Fuentes	<p>Bibliografía Castro, Elba, Juan Carlos Núñez, Sergio René de Dios Corona, <i>El sabor que somos</i>, Gobierno del Estado de Jalisco- Secretaría de Cultura, Guadalajara, 2006. Hernández, Silvano, <i>Entre adobes y adobos tapatíos</i>, Gobierno del Estado de Jalisco- Secretaría de Cultura, Guadalajara, 2000. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, <i>Enciclopedia de los Municipios de México. Estado de Jalisco</i>, 2005.</p> <p>Internet Barrera, Ernesto, <i>Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano</i>, en http://turismoruralnacional.org.mx/wp/wp-content/uploads/2009/07/RUTAS_ALIMENTARIAS ESTRATEGIA CULTURA DE DESARROLLO RURAL.pdf.</p>

ENTIDAD FEDERATIVA: NAYARIT

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
Productos con Denominación de Origen	<p>Tequila Cuenta con denominación de origen desde 1977. Para muchos de sus consumidores el tequila <i>destila</i> historia, cultura y sentimiento. Su producción se lleva a cabo de manera tradicional (el cultivo del agave, el proceso de fermentación, la destilación y modo de consumirse). El tequila se consolidó como una bebida mexicana con Denominación de Origen en virtud de que sus métodos de producción datan de la época prehispánica y son únicamente posibles en una zona específica de nuestro país que abarca los estados de Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Tamapulipas y Michoacán. El 12 de Julio de 2006 la UNESCO nombró a la región de Tequila, Jalisco, como Sitio Patrimonio de la Humanidad debido a su característica única de paisaje cultural.</p>
Productos de la región	<p>Agricultura: agave, maíz forrajero, frambuesa, caña de azúcar, tomate verde, maíz y sandía. Ganadería: huevo, leche de bovino, carne de aves en canal, carne de porcino en canal, carne de bovino en canal y miel. Pesca: charal, pargo, guachinango, pulpo y mojarra.</p>
Alimentos tradicionales y productores	<p>Queso Cotija, pan birote (que se usa para hacer las tortas ahogadas), ates, dulces de leche, arrayanes, muéganos, cueritos (dulce), rompopo, tequila, licores.</p>
Comida típica	<p>Platillos salados: birria, chilaquiles, enchiladas tapatías, pacholas, pozole rojo, tortas ahogada y estilo “el santuario” (platillo muy popular entre los tapatíos, que semeja a una tostada que se prepara con bolillo y no con tostada, hecha de diferentes ingredientes: pierna, lomo, pata y panela, gorditas y sopes de maíz). Platillos dulces: dulces de leche, cocadas, cajeta quemada, jericallas, rollos de guayaba, palanqueta de nuez, queso de tuna, mangos y cerezas en almíbar, cajeta de membrillo, buñuelos. Bebidas espirituosas: raicilla de la región de la costa, ponches de frutas, tequila, tuba de Autlán, mezcal, tepache, aguamiel, las "cazuelas" de Ocotlán y La Barca; atoles, rompopos de Sayula y Tapalpa, tejuino, pajaretos.</p>
Mercados	<p>Mercado Libertad (Mercado de San Juan de Dios) Guadalajara Javier Mina 52</p>

	<p>Col. San Juan de Dios C.P. 44380</p> <p>En 1888 se construyó el primer mercado de San Juan de Dios. En 1925, en el gobierno de José Guadalupe Zuno, se tiró el viejo mercado y se levantó uno nuevo. En los cincuentas Agustín Yáñez tiró de nuevo el mercado y erigió el actual Mercado Libertad, obra del arquitecto Alejandro Zohn. Ahí se venden frutas, legumbres, verduras, carnes y pescados de todos tipos; ropa, sombreros, zapatos, tenis, huaraches, botas, artículos de talabartería, objetos artesanales de barro, cerámica, madera y latón, antigüedades, cosas nuevas o usadas, entre otras.</p> <p>En el mercado de San Juan de Dios "se puede encontrar de todo y cualquier cosa". No se puede pasar por alto a la "Plaza de los Mariachis", que en realidad se llama "Plaza Pepe Guizar", ubicada en el triángulo que forman las calles de licenciado Verdad y Obregón, calzada Independencia a un costado de la iglesia de San Juan de Dios. Construida en 1963, tiene una fuente de cantera de tres cuerpos, muchas sombrillas con mesas y sillas, y por supuesto, varios grupos de Mariachis esperando ser contratados para "echar gallo", amenizar alguna fiesta, reunión o simplemente para deleitar a la gente que visita la plaza.</p> <p>Mercado Municipal Juan Pablo Anaya Plaza IV Centenario Domicilio conocido Fue construido en 1963, se ofrecen frutas y verduras, carnes, ropa, accesorios y además cuenta con una zona de alimentos.</p>
<p>Festivales gastronómicos</p>	<p>Carnaval de Autlán Autlán, Jal. Fecha: febrero Feria Taurina en donde se pueden encontrar artesanías y comida típica.</p> <p>Carnaval Jalostotitlán Jalostotitlán, Jal. Fecha: febrero (variable) En este carnaval se efectúa un desfile inaugural con carros alegóricos y bastoneras; hay corridas de toros, charreadas, peleas de gallos y carreras de caballos además de bailes populares y juegos mecánicos. Se vende birria, pozole rojo, enchiladas y sopes, entre otros.</p> <p>Fiesta de la Candelaria San Juan de los Lagos, Jal. Enero / Febrero</p>

	<p>Feria Nacional del Tequila Tequila, Jal. Noviembre-Diciembre (variable)</p> <p>Feria de San Pedro Tlaquepaque, Jal. Junio (variable).</p>
<p>Recetas</p>	<p>Costillas tapatías</p> <p><u>Ingredientes</u> 18 costillas de ternera. 2 tazas de vino tinto. ½ taza de tequila. ½ taza de aceite de maíz. ½ taza de salsa inglesa. 2 cucharadas de consomé polvo. 1 cucharada de sal de ajo. 3 cucharadas de aceite para freír. Sal y pimienta.</p> <p><u>Preparación</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Prepare la marinada con el vino tinto, el aceite de maíz, la salsa inglesa, el consomé, la sal y la pimienta. 12. Marine las costillas desde la noche anterior. 13. Al día siguiente, en una cacerola a fuego alto, ponga el aceite para freír, añadir las costillas y la marinada. Tape y deje cocer por 40 minutos a fuego bajo. 14. Agregue el tequila y deje hervir 5 minutos más. 15. Destape y deje consumir antes de servir. <p>Manzanas Jalisco</p> <p><u>Ingredientes</u> 6 manzanas firmes. 2 ½ tazas de agua. ½ taza de tequila blanco. 1 pieza cono de piloncillo. La ralladura de dos limones. 1 raja grande de canela.</p> <p><u>Preparación</u></p>

	<p>9. Pele las manzanas, descorazónelas y póngalas en agua con el jugo de limón, la ralladura, el piloncillo y la canela.</p> <p>10. Cuando se haya disuelto el piloncillo, agregue las manzanas. Tape la cacerola y deje cocinando a fuego bajo por 15 minutos o hasta que las manzanas estén cocidas, pero firmes.</p> <p>11. Agregue el tequila y deje hervir 5 minutos con la cacerola destapada.</p> <p>7. Verifique que la salsa tenga la consistencia de miel, de lo contrario deje espesar.</p> <p>12. Retire del fuego y deje enfriar.</p> <p>8. Corte en cuartos cada manzana, póngalas en un plato bañadas y bañe con la salsa de tequila.</p> <p>Torta ahogada</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <p>1/2 kg carnitas.</p> <p>8 birotos salados.</p> <p>Ajo.</p> <p>100 g de chile de árbol.</p> <p>Sal al gusto.</p> <p>¼ kg de frijoles fritos.</p> <p>Orégano.</p> <p>10 jitomates.</p> <p>3 clavos de olor.</p> <p><u>Procedimiento</u></p> <p>7. <i>Para la salsa:</i> cueza los jitomates con los clavos de olor. Muela con tres dientes de ajo, orégano y sal.</p> <p>8. <i>Para los chiles:</i> cueza los chiles con agua. Agregue el ajo y la sal, y muela.</p> <p>9. Abra el pan, unte con frijoles y rellene de carnitas.</p> <p>9. Bañe con salsa de jitomate y sirva. El picante se coloca aparte para que el comensal lo agregue a su gusto.</p>
<p>Historias, leyendas, mitos</p>	<p>Leyenda de Mayahuel</p> <p>Acerca de las primeras fermentaciones del mezcal, se dice que la diosa Mayahuel alimentaba con sus 400 senos a sus 400 hijos llamados Centzon Totochtin, que eran los patronos de la embriaguez.</p> <p>Cuenta la leyenda que un grupo de indígenas de Jalisco caminaba por el campo cuando les sorprendió una tormenta. Rápidamente se refugiaron en una cueva y mientras esperaban que la lluvia cesara, un rayo cayó sobre una de las plantas de la zona. Al salir, un aroma muy</p>

agradable condujo a los indígenas hasta un agave quemado. Probaron un trozo y lo encontraron dulce y desde ese momento le rindieron culto. En consecuencia, lo utilizaban en sus ritos como una dádiva divina de Mayahuel.

Leyenda de la jericalla

Es un dulce típico tapatío creado en las cocinas del Hospicio Cabañas. Una monja que era encargada de la cocina pensó en crear un alimento alto en proteínas. Fue así como elaboró un postre a base de huevo, leche y azúcar, le dio un toque con canela en vara y un poco de vainilla y lo horneó.

Con el ajetreo en la cocina, el postre que había metido a hornear fue olvidado y al momento de sacarlo estaba quemado de la parte superior. La monja, que decidió probarlo, descubrió que la corteza quemada del postre le daba un sabor especial. Fue tanta la aceptación entre los niños y las religiosas del orfanato, que poco a poco se fue extendiendo su popularidad en las colonias de Guadalajara, tanto que hasta nuestros días es consumido a diario por los tapatíos. Y en honor a la monja Jerica, el postre se llama jericalla.

Canciones

¿Dónde vas, Isabel?

(Lagos de Moreno, Jalisco, 1900)

¿Dónde vas, Isabel?

Al Café de la Unión
a tomar una copa
por la Constitución.

¿Dónde vas, Isabel?

Al Café de la Luz,
a tomar una copa
con don Juan de la Cruz.

Estrillo

A la harina, harina, harina:
Al arroz, al arroz;
A la Sierra Morena

	Nos iremos los dos.
Rutas gastronómicas	<p>Ruta Vallarta - Puerta Alegre Platillos salados: pollos al carbón, antojitos y mariscos, trozos de cazón, marlín o camarón asados en una vara. Platillos dulces: elaborados con coco y tamarindo. Bebidas: agua de coco preparada, tejuino.</p> <p>Cabo Corrientes Platillos salados: preparados a base de mariscos, antojitos mexicanos. Platillos dulces: payos, atole de coco, los corundos y el chilte. Bebida: raicilla.</p> <p>Tomatlán Platillos salados: gorditas de horno. Bebidas: raicilla.</p> <p>La Huerta Platillos salados: camarón, pulpo, pescado y chacal. Platillos dulces: cocadas, dulce de camote o naranja y borrachitos. Bebidas: aguas frescas preparadas con frutas de la región.</p> <p>Cihuatlán Platillos salados: pozole, birria, cihualteca, pescados y mariscos, sopa de arroz, camarones a la diablo. Platillos dulces: de coco y tamarindo, deshidratados de mango, papaya y plátano. Bebidas: agua de coco y brebajes.</p> <p>Ruta Cristera</p> <p>San Juan de los Lagos Platillos salados: pozole y tamales de carne. Platillos dulces: alfajor, cajeta de leche, chilacayotas, biznagas, camotes, tunas, naranjas e higos cubiertos o enmielados y jamoncillos Bebidas: ponche de frutas naturales.</p> <p>Lagos de Moreno Platillos salados: birria tatemada de carne de borrego, chivo o becerro, mole de olla u olla puerca, tamales de leche de elote, picadillo de semilla de calabaza, gorditas de maíz crudo y de trigo. Platillos dulces: jamoncillos, cajeta de membrillo, pepitorias, chicharrones de piloncillo, frutas cristalizadas o en almíbar, alfeñiques (muertitos del 2 de noviembre), trompadas y ponteduros de maíz, cacahuete o de pingüica, biznaga, obleas con cajeta, cajeta de higo, cortadillo o tirilla de durazno. Bebidas: atole de Pascua, de aguamiel y agua de berro.</p> <p>Tepatitlán de Morelos</p>

Platillos salados: carnitas estilo Tepa, productos lácteos.

Platillos dulces: cajeta de leche.

Bebidas: Tequila.

Villa Hidalgo

Platillos salados: pozole y birria.

Platillos dulces: encurtidos de camote, calabaza, biznaga y chilacayote.

Bebidas: tequila y ponche.

Arandas

Platillos salados: carnitas de cerdo, chicharrones y birria estilo Arandas, y lácteos (queso, mantequilla, crema y requesón).

Platillos dulces: cocadas, jamoncillos, cajeta natural y envinada, muéganos y turrón de almendra.

Bebidas: tequila, agua de agrillos.

Atotonilco el Alto

Platillos salados: menudo, birria, enchiladas y sopas.

Platillos dulces: muéganos, cacahuates y buñuelos.

Bebidas: tepache, aguamiel, tejuino, ponches de fruta y rompopo atotonilli.

Jalostitlán

Platillos salados: birria, pozole rojo, enchiladas y sopas.

Dulces: jamoncillo de leche y conservas de calabaza, naranja agria y chilacayote.

Bebidas: pulque, aguamiel y miel de maguey.

Encarnación de Díaz

Platillos salados: sopa de bolitas de masa, tamales, condeches, puchero, mole ranchero, pozole, birria, menudo, salsa de chile colorado, carnitas.

Platillos dulces: migas, gorditas de polvo, tamales de tortilla, frutas cristalizadas, ponteduro, bolitas de alcohol, pinole de maíz prieto y quiote, paletas de elote.

Bebidas: pulque curado, colenche de tuna, tepache, tejuino y atole de mezquite.

Yahualica de González Gallo

Platillos salados: pozole, tostadas, antojitos, salsa con chile de árbol.

Platillos dulces: ate de membrillo, leche quemada, coco, biznaga, chilacayota, camote, duraznos en almíbar y paletas.

Bebidas: rompopo.

Teocaltiche

Platillos salados: birria, pozole, mole, tamales y enchiladas.

Platillos dulces: pinole, garapiñados, cocada, encurtidos de chilacayota, camote, biznaga y calabaza.

Bebidas: tejuino y aguas frescas.

San Miguel el Alto

Platillos salados: carnitas y derivados de la leche como crema, mantequilla, queso y requesón.

Platillos dulces: de leche, calabaza y camote.

Acatic

Platillos salados: birria y barbacoa.

Platillos dulces: buñuelos, ates y cajeta.

Bebidas: mezcal.

San Julián

Platillos salados: birria, carnitas, quesos, mantequilla y antojitos mexicanos.

Platillos dulces: cajeta, chiclosos y dulces de leche.

Bebidas: tequila, pulque y aguamiel.

Unión de San Antonio

Platillos salados: birria, pozole y mole rojo.

Platillos dulces: jamoncillo, encurtidos, cajetas y conservas.

Bebidas: el mezcal y tequila.

Cuquío

Platillos salados: birria de cabrito, de pollo o guajolote y arepas.

Platillos dulces: panela y empanochadas (pan de harina de trigo y piloncillo).

Mexticacán

Platillos salados: birria, carnitas y pozole.

Platillos dulces: dulces de leche y paletas heladas de sabores.

Bebidas: pulque, tepache y tequila.

Ruta wixarica

Mezquitc

Platillos salados: huachales y temachaca (corteza comestible de un árbol de la región).

Bebida: atole blanco.

Huejuquilla el Alto

Platillos salados: huachales, temachaca y birria.

Platillos dulces: arpas y melcochas.

Bebidas: cuachalala, pulque y mezcal.

Bolaños

Platillos salados: birria, pozole, tacos, enchiladas y sopes.

Platillos dulces: gorditas de maíz negro y cuajada.

Bebidas: tejuino preparado.

San Martín de Bolaños

Platillos salados: pozole, tamales y enchiladas.

Platillos dulces: miel de pitahaya.

Bebidas: mezcal.

Huejúcar

Platillos salados: pepián, nopales en chile rojo con camarón seco, gorditas de maíz crudo etcétera.

Platillos dulces: de biznaga y calabaza, tamales, pinole, buñuelos de harina de trigo, y capirotada.

Bebidas: pulque y aguamiel.

Colotlán

Platillos salados: pepián con carne de ave y semillas de calabaza, espinazo en mole, pollo en adobo, carne adobada, picadillo en mole con tomatillo, chorizo, longaniza, gorditas de carne, queso, rajas, frijoles, tacos dorados, pozole, tamales, asadura en mole, carne de puerco con chile, pan de chiquigüite, tamales, gorditas de maíz crudo, gorditas de cuajada, gorditas y panochas de trigo, quesadillas de masa con chile. Bebidas típicas: pulque de maguey, aguamiel, atoles y aguas frescas de frutas y alfalfa.

Platillos dulces: de leche, biznaga, camote, y calabaza cubierta.

Totatiche

Platillos salados: birria, enchiladas, pozole y carnitas.

Platillos dulces: elaborados a base de leche.

Bebidas: tequila, mezcal y ponche.

Sta. María de los Ángeles

Platillos salados: pepián, pozole, guacamole, barbacoa, queso, chorizo y gorditas de carne de puerco.

Platillos dulces: de calabaza, camote, chilacayota, de leche, cajeta de membrillo.

Bebidas: pulque y aguamiel.

Cimaltitán

Platillos salados: pepián, pollo y birria.

Platillos dulces: piloncillo, cajeta de mango y guayabate.

Bebidas: pulque, aguamiel y ponche.

Villa Guerrero

Platillos salados: birria tatemada en su jugo, pozole rojo, sopes con carne de cerdo y enchiladas rojas.

Platillos dulces: de leche de vaca y buñuelos con azúcar.

Ruta de la Sierra del tigre**Mazamitla**

Platillos salados: borrego al pastor, bote (cocido de pulque), corundas, gorditas de trigo, camote tatemado, capirotada, menguiche, frijoles puercos, jocoque, mole de olla, productos lácteos, galletitas de nuez y conservas de frutas.

Platillos dulces: dulce de calabaza, dulce de coco, dulce de membrillo, de durazno, cajetas de leche, tejocote, torrescanas y chilacayota.

Bebidas: el ponche de zarzamora, capulín y ciruela, atole de aguamiel, mezcal, pulque y pajarete

(bebida preparada de leche fresca con un toque de aguardiente de caña, azúcar y chocolate).

Atoyac

Platillos salados: carne con pulque, cuachala con pollo, birria de chivo o de res, pozole y enchiladas.

Platillos dulces: borrachitos, colados y tortas de requesón.

Bebidas: rompopo, ponche de tamarindo, pulque y aguamiel.

Valle de Juárez

Platillos salados: birria de becerro y de chivo.

Platillos dulces: jamoncillos de leche.

Bebidas: mezcal y aguardiente de caña.

La Manzanilla de la Paz

Platillos salados: pozole, birria, carnitas, enchiladas y bote.

Platillos dulces: elaborados con leche.

Bebidas: tequila, mezcal, rompopo, pulque, ponches de granada, atole de aguamiel.

Concepción de Buenos Aires

Platillos salados: pozole, tostadas, sopitos, taquitos, birria, carnitas, crema, queso, mantequilla, requesón, bote, corundas, tamales, pozolillo de elote,

Platillos dulces: conservas de fruta (pera, tejocote, durazno, membrillo y zarzamora).

Bebidas: pulque, pajarete, ponches calientes de granada, zarzamora, capulín, limón y palomas (rompopo con canela caliente).

Gómez Farías

Platillos salados: birria, sopa de arroz, frijoles de fiesta, enchiladas, adobo, pepián, pozole, menudo, tostadas, botanas pico de gallo, patas de cerdo y frituras

Platillos dulces: borrachitos, guayabate, calabaza enmelada, camote tatemado, colados, chilacayote cubierto, trompadas, melcochas y gallitos.

Bebidas: ponche de granada, tequila, pulque natural o curado, mezcal de olla y rompopo.

Zapotlán el Grande

Platillos salados: tostadas de chile de uña, pozole, birria de chivo, barbacoa, sopa de pan o sopa de indio, bote.

Platillos dulces: palanquetas de nuez (espejos de azúcar cubiertos de este fruto seco).

Bebidas: ponches de frutas, de granada, de durazno y guayabilla.

Tamazula de Gordiano

Platillos salados: birria de cerdo y ternera y antojitos.

Platillos dulces: encurtidos de calabaza, camote, biznaga y tequila.

Bebidas: ponche de frutas, pulque, pajaretos, mezcal y tequila.

Zapotiltic

Platillos salados: birria de chivo, cuachala.

Platillos dulces: curtidos de frutas de temporada; cacahuates garapiñados y palanqueta de nuez.

Bebidas: ponche de granada.

Ruta de la rivera de Chapala

Chapala

Platillos salados: charales enchilados, dorados o empanizados, pescado blanco, caviar o hueva de carpa, bagre, caldo michi, birria de carpa.

Platillos dulces: de tamarindo, arrayán, camote con piña, gallitos de jamaica, chicloso o chapalita, charamuscas, borrachitos, frutas cristalizadas y nieve de garrafa de frutas naturales.

Bebidas: sangrita a base de jugo de naranja y chile de árbol, rompopo y ponche de granada.

Jamay

Platillos salados: birria de carpa, carpa tatemada, caldo michi, filete de tilapia al mojo y a la diablo, bagre o pescado blanco, charales y ceviche.

Platillos dulces: el chilacayote, guayabate, camote y conserva de mango verde.

Bebidas: faustina, bebida preparada a base de tequila, refresco de cola, jugo de lima, limón, naranja y sal, adornada con arrayanes o guayabillas.

Ocotlán

Platillos salados: caldo michi, hueva de pescado, pescado blanco, charales y birria.

Platillos dulces: cazuelas, bebida espirituosa que se consume a orillas del lago.

Jocotepec

Platillos salados: birria, pozole, pescado blanco.

Platillos dulces: nieve de garrafa.

Bebida: ponche de granada.

Poncitlán

Platillos salados: birria de chivo, tamales, pozole, platillos elaborados con pescado como el caldo michi y el filete de pescado blanco empanizado.

Platillos dulces: chicloso de leche, picón y churro jalado.

Bebidas: Tequila, atole y ponche de diferentes frutas.

Tuxcueca

Platillos salados: caldo michi, pescado blanco, mojarra dorada, cecina y birria.

Bebidas: tequila.

Tizapán el Alto

Platillos salados: birria de carpa, mojarra dorada, caldo michi, caviar, pescado blanco al mojo, a la diablo y zarandeado.

Platillos dulces: de membrillo y cajeta de durazno.

Bebida: tequila.

Zapotlán el Rey

Platillos salados: birria y barbacoa.

Bebida: mezcal.

La Barca

Platillos salados: cecina, birria tatemada.

Platillos dulces: a base de tamarindo.

Bebidas: cazuelas voladoras y cantaritos.

Ruta del tequila en el paisaje agavero**Amatitán**

Platillos salados: birria, pozole, enchiladas, sopas y tacos de cabeza.

Platillos dulces: camote del cerro enmielado, mermeladas y fruta de temporada como mango, ciruela, ahuilote y guayaba.

Bebidas: tequila y tejuino.

El Arenal

Platillos salados: pozole blanco.

Bebidas: tequila y pulque.

Magdalena

Platillos salados: pozole, birria y enchiladas.

Bebidas: tequila y mezcal

Tequila

Platillos salados: pozole, enchiladas, sopas, tacos, mariscos, birria y tostadas raspadas.

Platillos dulces: nieves de tequila, frutas como cocos, anonas, tamarindo, aguilotas, guayabas, ciruelas, guanábanas y jícamas que se dan en la barranca.

Teuchitlán

Platillos salados: ancas se rana, dorado frito, caldo de carpa.

Bebidas: el campesino, bebida tradicional de Teuchitlán que se prepara con tequila, jugo de naranja, un limón, sangrita y sal de grano.

Ruta del bicentenario**Guadalajara**

Platillos salados: chilaquiles, tamales de carne con chile verde o rojo, tortas ahogadas, pozole, birria de chivo y ternera, enchiladas, tacos dorados, sopas o gorditas rellenas de papa, frijol, rajas, requesón y carne.

Platillos dulces: buñuelos o calabaza en tacha enmielados, camote tatemado, jericallas y arroz con leche.

Bebidas: café de olla con canela, piloncillo, atole blanco o de vainilla o fresa, tepache, tejuino, agua fresca de frutas de temporada o el tequila.

Zapotlanejo

Platillos salados: birria, barbacoa de borrego.

	<p>Bebidas: mezcal.</p> <p>Ruta del peregrino</p> <p>Guachinango Platillos salados: birria, pozole, tamales. Platillos dulces: dulce de guayaba.</p> <p>Mixtlán Platillos salados: pozole, tamales y enchiladas. Platillos dulces: trompadas, charrascas, ates de frutas y cajeta. Bebidas: ponche de granada, chinchinguina y pajarettes.</p> <p>Atenguillo Platillos salados: birria, pozole, mole, tamales y enchiladas. Platillos dulces: elaborados con guayaba. Bebidas: atole y tequila.</p> <p>Mascota Platillos dulces: rollos de guayaba.</p> <p>Talpa de Allende Platillos salados: birria, pozole, tamales, tostadas de pollo, gorditas, carne con chile de tomate de milpa y chilaquiles. Platillos dulces: rollo y cuero de guayaba, jalea, cajeta, orejones, sancocho, guayabas pasadas, higos, bolitas de leche, huesillos de leche y tirilla de mango. Bebidas: ponches de diversas frutas como durazno, nance, capulín, piña, guayaba y granada.</p> <p>Ameca Platillos salados: pozole blanco, enchiladas Ameca, tamales y birria horneada o tatemada. Platillos dulces: picones rellenos de pasas y nuez y gorditas de horno. Bebida: tequila.</p>
Fuentes	<p>Bibliografía Castro, Elba, Juan Carlos Núñez, Sergio René de Dios Corona, <i>El sabor que somos</i>, Gobierno del Estado de Jalisco- Secretaría de Cultura, Guadalajara, 2006. Hernández, Silvano, <i>Entre adobes y adobos tapatíos</i>, Gobierno del Estado de Jalisco- Secretaría de Cultura, Guadalajara, 2000. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, <i>Enciclopedia de los Municipios de México. Estado de Jalisco</i>, 2005.</p> <p>Internet Barrera, Ernesto, <i>Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano</i>, en http://turismoruralnacional.org.mx/wp/wp-content/uploads/2009/07/RUTAS_ALIMENTARIAS ESTRATEGIA CULTURA DE DESARROLLO RURAL.pdf.</p>

ESTEADO: COLIMA

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
Productos con Denominación de Origen	-
Productos de la región	<p>Agricultura: limón, mango, tamarindo, papaya y plátano (Tecomán, Armería y Manzanillo); coco (todo el Estado de Colima), melón (Ixtlahuacán), café y zarzamora (Comala).</p> <p>Pesca: pescados y mariscos (Tecomán, Armería, Manzanillo y Coquimatlán).</p> <p>Ganadería: quesos, carnes y lácteos (Tecomán, Comala y Cuauhtémoc).</p>
Alimentos tradicionales y productores	<p>Pan de Comala, dulces típicos de alfajor de coco y de leche, sal de Cuyutlán.</p> <p>Productores de alimentos dulces En el trayecto de la carretera Colima-Manzanillo, se pueden encontrar diversos puestos que venden dulces de la localidad.</p>
Comida típica	<p>Platillos salados: pozole seco colimote, pipián, cuachala, sopitos, chilayo, tatemado de puerco, ceviche colimote, chilaquiles colimotes, menudo colimense, picadillo de carne, menguiche, carnitas de puerco; tostadas de lomo, pata, cueritos, trompa y costilla, tacos dorados de papa y panela, birria de chivo, tamales de carne y de ceniza y sopa de pan o de boda.</p> <p>Platillos dulces: enchiladas dulces.</p> <p>Bebidas: tuba, bate, frescas aguas de limón y de coco, tejuino y atole.</p> <p>Bebidas espirituosas: ponche de diversas frutas, y tepache.</p>
Mercados	<p>Mercado 5 de Mayo (1968) Manzanillo, Col. (22 de junio de 1968)</p> <p>Mercado Álvaro Obregón Colima, Col.</p> <p>Mercado Pancho Villa</p>

	Colima, Col.
Festivales gastronómicos	<p>Feria Turística, Gastronómica y Artesanal del Ponche, Pan y Café Comala, Col. Fecha: se celebra entre la Semana Santa y Pascua Esta feria, busca promover la cultura entre los habitantes del municipio, así como dar a conocer a los visitantes muestras artísticas de las tradiciones. Se corona a la reina de la Feria y se lleva a cabo la venta de productos típicos de la región.</p>
Recetas	<p>Tatemado de Puerco <u>Ingredientes</u> 2 kg de carne de puerco (pierna y costilla en trozos). 8 chiles guajillos remojados. 1 pizca de semillas de cilantro. 2 dientes de ajo. 1 pizca de cominos molidos. 2 clavos de olor molidos. 1 raja de canela molida. ½ cucharadita de jengibre fresco o en polvo. ¼ de taza de vinagre. Sal y pimienta. <i>Para el adorno.</i> 1 cebolla en rebanadas. 6 rábanos. Fruta en vinagre. Hojas de lechuga. <u>Preparación</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los chiles se desvenan y se apartan las semillas y se tuestan junto con las semillas de cilantro; es conveniente hacerlo en un jarrito tapado para que no salten al tostarse. 2. Los chiles desvenados se muelen en el metate (o licuadora) con el ajo, las semillas de chile y de cilantro, los cominos, los clavos de olor, la canela y el jengibre, ayudándose con el vinagre. Se sazonan con sal y pimienta. Se acomodan los trozos de carne en una cazuela o en un refractario, se bañan con la salsa y se tapan bien. 3. Puede cocerse en horno, a 180° C, durante una hora o directamente sobre la lumbre; si fuera necesario habría que agregar un poco de agua. Debe quedar una salsa espesa. 4. Cuando la carne esté bien cocida se coloca sobre un platón y se adorna con la cebolla,

los rábanos, fruta en vinagre y las hojas de lechuga.

Sopitos

Ingredientes

36 sopitos picados.

½ kg de carne de res molida.

125 g de tomates verdes.

125 g de jitomates.

1 cucharada de cebollada picada.

50 g de queso seco de grano rallado.

1 lechuga.

24 rabanitos.

125 g de manteca para freírlos.

Chile cascabel al gusto.

Preparación

1. Los sopitos se hacen de la misma manera que las tortillas que comemos diario, redonditos, delgaditos. Se les quita la cara y con los dedos se les va haciendo un bordito alrededor y un círculo al centro.
2. La carne molida se pone a cocer con agua y un poco de sal. Después se martaja en el metate.
3. Los chiles se tuestan y se muelen junto con un puntito de ajo, agregándoles los tomates cocidos y los jitomates asados, bajando todo el metate con el caldo o jugo de la carne. Esto de bajar la salsa con el jugo es muy importante porque es precisamente lo que hace el sabor exquisito de los sopitos.
4. Hecho todo, se pone en una cazuela al fuego con la manteca y se fríen de esta manera los sopitos; se moja el sopito en la salsa y así debe freírse en la manteca hasta dorarse, luego se tapizan de la carne tal como está. Se bañan con la salsa, luego la cebolla y el queso. Se adornan con lechuga y rabanitos.

Pozole Cominense

Ingredientes

Para el Pozole:

1 kg de maíz para semilla (cacahuazintle o especial para pozole).

Agua suficiente para hacer el nixtamal.

2 cucharadas grandes de cal.

4 litros de agua para cocer el maíz.

3 cabezas de ajo lavadas y partidas.
1 kg de carne de cerdo maciza, en trozos.
½ kg de bandera de cerdo en trozos.
½ kg de espinazo en trozos.
½ kg de hueso de pierna de cerdo.
Sal al gusto.

Para la salsa

100 g de chile guajillo cocido.
6 dientes de ajo.
12 tomates verdes.
1 cda de manteca.

Para el acompañamiento

2 cebollas picadas.
Limonas.
Tortillas duritas (tostadas).

Preparación

1. Se pone a remojar el maíz en una olla grande durante 3 o 4 horas. Se cuece con las dos cda de cal durante 25 o 30 minutos o hasta que se pele fácilmente con los dedos. Se deja enfriar y se lava con agua hasta que el agua salga limpia y clara.
2. Se ponen 4 litros de agua en otra olla. Se le agregan las cabezas de ajo y una vez que haya soltado el hervor se le añade el maíz y se cuece hasta que empieza a reventar. Se le agrega la carne y se deja cocer hasta que la carne esté suave. Por separado se ponen a cocer las patas con agua, sal y ajo, una vez cocidas se parten en trocitos y se incorporan al resto de los ingredientes. Este guiso debe hervir muy lentamente durante una o dos horas para que se seque un poco y agarre la sal.
3. Los chiles se muelen con el ajo y los tomates y se fríen en la manteca.
4. Se sirve el pozole colimense con el acompañamiento de la salsa de chile y la cebolla picada, los limones y las tostadas.

Cuachala

Ingredientes

2 pollos cocidos y cortados en piezas.
2 l (aproximadamente) de caldo donde se cocieron los pollos.
½ kg de tomates verdes cocidos.
25 g de chiles guajillos secos, limpios y ligeramente tostados.

3 dientes de ajo.
Cominos al gusto.
300 g de masa.
Sal.

Preparación

1. Los pollos se dejan enfriar dentro del caldo, una vez fríos se retiran las pechugas, se les quitan huesos y la piel y se deshebran finamente. Se reservan con un poco de caldo para que no se sequen.
2. Se retira toda la carne y la piel de las otras piezas de pollo; la mitad se pica finamente y la otra se muele en el metate o licuadora.
3. Los tomates se muelen junto con los chiles tostados, los ajos, y unos cuantos cominos; todo esto bien molido, se baja del metate con un poco de caldo.
4. Aparte en una cazuela grande honda, se desbarata la masa con el resto del caldo, como si fuera para atole; ahí mismo se cuelean el chile y los tomates molidos. Se mezcla todo muy bien y se pone al fuego sin dejar de mover hasta que hierva o hasta que la masa pierda el sabor a crudo.
5. La carne molida de los pollos se desbarata en el atolito, se agrega la pechuga y la carne picada. Se deja hervir suavemente agregando la sal necesaria.
6. Se lleva a la mesa muy caliente en la misma cazuela. Tradicionalmente se come con tortillas en lugar de cucharas.

Chilayo

Ingredientes

1 kg de espinazo de puerco.
½ kg de maciza de puerco.
1 ½ l de agua.
½ cebolla.
Sal.
Limones para servir.
4 chiles secos (guajillos) remojados.
½ tomates verdes.
3 dientes de ajo.
1 cebolla mediana.
1 pizca de comino.
4 cucharadas de arroz remojado y enjuagado.

Para la salsa

2 chiles pasillas secos remojados (anchos).

Preparación

1. Las carnes se ponen a cocer con cebolla y sal.
2. Se muelen los chiles con los tomates, el ajo, la cebolla, el comino y el arroz.
3. Se agrega la salsa a la carne ya cocida, se baja el fuego y se deja sazonar. El arroz molido le da espesura a la salsa. Se sirve con morisqueta (arroz blanco cocido al vapor) y jugo de limón.

Menguiche

Ingredientes

1 kg de jitomates asados, pelados y molidos.
3 pasillas verdes asadas (chiles para rellenar).
250 ml de crema o jocoque.
3 quesos frescos de vaca, de los más grandes.

Preparación

1. Se muelen los jitomates muy bien remolidos y colados. Se fríen en manteca suficiente. Se deja hervir con las rajadas de pasillas asadas. Se le agrega la crema sin dejarla de menear.
2. Una vez que se ha hervido lo suficiente, se rebana el queso y se agrega al menguiche. Se toma con tortillas calientes, hechas en casa.

Albóndigas de Rancho

Ingredientes

½ kg de carne de cerdo molida.
½ kg de carne de res molida.
2 ajos.
1 ramita de yerbabuena
Cominos al gusto
1 cebolla picada
2 cucharadas de arroz remojado y martajado
1 taza de tomates verdes crudos
1 o 2 zanahorias picadas cocidas
1 taza de chicharos
1 bolillo frío remojado en leche y molido.

Preparación

1. Las carnes se muelen dos o tres veces, para que se puedan hacer bien las albóndigas. Se le pone la sal necesaria y se revuelve todo bien.
2. Se hacen las albóndigas del tamaño que deseen.
3. El caldillo en donde se cuecen las albóndigas se prepara con una salsa de jitomate con cebolla como es costumbre, muy bien molida y se le pone agua. Cuando esté hirviendo, se le van agregando las albóndigas a que se cuezan en el caldillo. Se espesa con el bolillo remojado en agua y colado. Cuando están hirviendo se les agrega la yerbabuena.

Capirotada

Ingredientes

15 piezas de pan blanco o 10 bolillos.

Taza de manteca para freír.

4 tortillas frías.

Para el caldillo

½ kg de jitomate.

1 cebolla chica.

1 ½ l de agua.

½ kg de piloncillo.

12 clavos de olor.

1 raja de canela.

1 kg de queso añejo desmoronado.

Para el adorno:

¼ de kg de pasitas.

¼ de kg de almendras limpias y tostadas.

5 tortillas frías.

Preparación

1. Se rebana el pan y se dora la mitad en el horno o en el comal.
2. La otra mitad de las rebanadas se dora en mantequilla o manteca y se desmenuzan, se reserva.
3. Se pica el jitomate y la cebolla y se fríen en un poco de manteca. Se le agrega el agua, el piloncillo, los clavos de olor, la canela, y sal al gusto. Se deja cocer hasta que espese un poco. Se retira del fuego y se le añade queso.
4. Se mezcla el pan desmenuzado con las pasitas y las almendras.
5. Se engrasa la cazuela y se cubre el fondo con las tortillas, se pone una capa de rebanadas de pan, se baña con un poco de caldillo y se espolvorea un poco de la mezcla de pan frito. Se repite esta Manera de prepararse hasta terminar con la última

capa de pan. Se riega el resto de la salsa y se espolvorea con queso.

6. Se mete al horno moderado (180° C) durante 20 minutos o hasta que el pan haya absorbido todo el líquido. Puede cocerse a dos fuegos, sentando la cazuela sobre el comal y poniendo sobre ella una hoja de lata de carbones encendidos, se reduce lo más posible el fuego de abajo. Se come especialmente los días de vigilia.

Tejuino

Ingredientes

½ kg de maíz.

2 l de agua para disolver la masa.

2 kg de piloncillo.

100 g de canela.

4 l de agua para la miel.

Limonas.

Sal de grano.

Preparación

1. Se pone a remojar el maíz en agua suficiente para cubrirlo, se deja durante 5 días cambiándole el agua diariamente.
2. Se escurre y se muele en la licuadora hasta obtener una masa fina, se disuelve en los 2 litros de agua y se cuela, queda como un atole.
3. Se hierve el piloncillo y la canela en los 4 l de agua hasta que se disuelva el piloncillo. Se sacan del fuego, se agrega poco a poco, batiendo constantemente el atole colado. Se devuelve a la lumbre y a fuego suave se cuece durante 30 minutos, sin dejar de batir.
4. Cuando se va a tomar, se cuela y se le pone mucho hielo, jugo de limón y sal de grano.

Bate

Ingredientes

½ kg de semilla de *chan* (variedad de chíá silvestre).

1 taza de miel de panocha

3 l de agua y cubos de hielo

Preparación

1. Las semillas del chan se limpian bien volteándolas de un recipiente a otro para que suelten toda la paja y basura que traen. Luego se tuestan sobre un comal caliente,

	<p>moviendo constantemente. El punto del tostado es exactamente cuando toma color dorado claro y es muy importante, ya que si le falta tostarse, no se muele bien y si se pasa, se reseca la semilla y se acaba la goma que le da la textura al agua.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Se muelen las semillas tostadas en el metate hasta que quede un polvo fino, a ese polvo se le va agregando poco a poco el agua, batiendo bien para que no se formen grumos. 3. Se deja reposar durante media hora, se agregan los hielos y se sigue moviendo hasta que esté muy frío. Debe quedar como un atole muy espeso. Se endulza con melado o miel de panocha. Ésta se hace poniendo a hervir ½ kg de panocha en un l de agua; se baja el fuego y se deja hasta que espese totalmente. <p>Tuba</p> <p>La Tuba es la sabia del cocotero o palma de coco que se extrae cortando el cogollo de lo que formaría el racimo de coco. Esta puede tomarse natural o almendrada o compuesta con fruta picada y cacahuates.</p>
<p>Historias, leyendas, mitos</p>	<p>-</p>
<p>Rutas gastronómicas</p>	<p>Ruta Gastronómica de la costa</p> <p>Esta ruta gastronómica inicia en Boca de Apiza, límite con el Estado de Michoacán, y termina en la Culebra, límite con el Estado de Jalisco, y va a lo largo de toda la Costa Colimense, tocando los Municipios de Tecomán, Armería y Manzanillo, las comunidades de Boca de Apiza, El Real, Boca de Pascuales, Tecuanillo, Cuyutlán, todas las playas de Manzanillo hasta la Culebra pasando por Colimilla.</p> <p>En los restaurantes contruidos de palapa o lujosos restaurantes de todos sus hoteles, se prepara el muy famoso pescado zarandeado, pescado a la talla, ceviche colimense, guachinango a la parrilla, langostinos, sopa de mariscos, la langosta gratinada y la infaltable coctelería de pulpo, camarón, ostión, callo de hacha, almejas y caracoles y, en algunos restaurantes, tacos de frijoles dorados a las brasas.</p> <p>Es muy particular que de postre se sirvan plátanos machos fritos bañados con leche condensada azucarada, además de los postres conocidos o de fruta enlatada. Como bebidas, agua de limón, de naranja y la deliciosa agua de coco.</p> <p>Ruta Gastronómica del centro</p> <p>Recorre los Municipios de Ixtlahuacán, Colima, Villa de Álvarez y Coquimatlán, en donde se preparan</p>

	<p>deliciosos platillos regionales como: el tatemado de puerco, la cuachala, el pepián, el chilayo, el menguiche, menudo colimense, chilaquiles colimenses, albóndigas de rancho, birria de chivo, carnitas de cerdo y frijoles puercos. Además también se puede degustar de los antojitos típicos como sopas, tostadas de lomo, pata, cueritos, trompa y costilla; tacos dorados de papa o panela, tamales de carne, picadillo y de ceniza; pozole colimote y las enchiladas dulces.</p> <p>En cuanto a las bebidas están las deliciosas aguas frescas de jamaica, arroz, cebada, limón, naranja, coco, sandía, guayabilla y carambola y; las tradicionales bebidas de la tuba y el bate.</p> <p>De postre a mediodía se sirve la capirotada, jericalla, cocada de leche, alfajor de coco, pay de queso, nieve de vainilla y nieve de mamey, y las paletas heladas de frutas de Villa de Álvarez.</p> <p>Ruta Gastronómica del norte</p> <p>Esta ruta destaca porque incluye territorios con una antigua tradición de elaborar pan, queso y ponche de frutas (bebida alcohólica); y por el delicioso café que se produce al pie de los volcanes. Esta ruta comprende el municipio de Comala y es llamada como la “Ruta del ponche, pan y café”. Además de que en ella se podrán admirar las bellezas naturales como son los volcanes, lagunas y las barrancas.</p>
<p>Fuentes</p>	<p>Bibliografía Barreto, L., De la Madrid, M., <i>Libro Completo de Cocina</i>, 4ª Edición, México DF. Zamora, V., <i>Sabores de mi Costa Nativa, la cocina tradicional colimense</i>, Ediciones Montevenus.</p> <p>Internet: www.visitacolima.com.mx</p>