

GASTRONOMIA DE QUERETARO



La cocina queretana es tan extensa que puede clasificarse por regiones.

En el semidesierto el producto principal son las cactáceas, como el nopal y los insectos que aportan un toque exótico y ancestral que recuerda la cocina prehispánica.

En la Sierra Gorda se ofrece una vasta variedad de platillos que son una combinación de las tradiciones indígenas y mestizas, por lo que se pueden probar: carnes secas, atole de teja confeccionado con semilla de girasol y el famoso zacahuil, tamal preparado con carne de cerdo, pollo o guajolote y guisado con variedades de chiles secos.

La zona de los valles centrales, su tradición gastronómica se remonta a la historia de las antiguas haciendas, muchas de ellas donde se criaban cerdos; de ahí la fama de las exquisitas carnitas y chicharrones queretanos. También en esta zona esta la tradición de la producción de quesos, que condimentan platillos como las enchiladas queretanas.

Otros platillos típicos del estado son: enchiladas queretanas, barbacoa de borrego, las tradicionales gorditas de migajas de chicharrón de cerdo y las de queso, pollo almendrado, tamales de muerto, pacholas, pollo hortelano, xoconostles, nopales rellenos y el atole de maíz de teja (semilla de girasol).

La capital queretana se distingue por que cuenta con una amplia gama de opciones para el visitante, incluyendo restaurantes de alta cocina que ofrecen platillos gourmet que pueden combinarse perfectamente con los vinos delicados y de extraordinaria calidad producidos en la entidad.

Como cualquier otra región de México, la Comida típica de Querétaro, está conformada de diversos platillos que se pueden encontrar en otras regiones del país, pero también con algunos otros cuantos que solo se encuentran en el estado

Podemos citar por ejemplo la discada norteña, los tamales y las carnes asadas que son muy populares, pero también tenemos las Pacholas o la lengua mechada que suelen ser comidas originarias del estado.

1. CHIVITO TAPEADO



Particularmente la carne de chivo es muy común en varias regiones del norte, pero esto no quiere decir que el Chivito Tapeado sea pueda encontrar en ellas, pues de hecho está es una comida típica de Querétaro que tuvo su origen aquí. Como ya sabemos, el principal ingrediente de esta comida es la carne de chivo que se adoba en una salsa preparada con chiles, cebolla, orégano, canela, comino y vinagre.

2. SOPES



Si has estado de viaje por alguna parte de la región sur de México, seguramente escuchaste hablar de la comida yucateca, pues bien el sope es una de estos tantos platillos que podemos encontrar en Querétaro.

No nos debe sorprender que esta comida sea popular en el estado, pues tenemos que recordar que el maíz es la base de su preparación y que gran parte de la gastronomía de México esta compuesta del maíz.

3. GORDITAS DE MIGAJAS



Cada región tiene su propia “versión” de tamales, pues bien, existe igual diferentes versiones de las clásicas gorditas y en Querétaro las más populares son las Gorditas de Mijada que se preparan rellenas con carne de cerdo frita o, maíz quebrado y queso de chile.

4. ENCHILADAS QUERETANAS



Esta comida de Querétaro es muy popular y por supuesto es una versión similar a las clásicas enchiladas, con la diferencia que estas están bañadas en salsa de chile guajillo y encima llevan zanahoria y papa, acompañado de queso panela y pollo desmenuzado.

5. CHARAPE



El Charape es otra de las tantas delicias gastronómicas que nos toparemos en Querétaro y en este caso hablamos de una bebida muy popular que se prepara con pulque, piloncillo anís, canela y clavo.

6. POZOLE ROJO



El pozole es una comida muy común en Guerrero, e incluso en muchas ocasiones se refiere al mismo agregando su nombre: Pozole Guerrerense, pues bien este delicioso platillo forma parte de la cultura gastronómica de Querétaro y su popularidad resalta mucho más en las fiestas patrias.

7. PACHOLAS



Posiblemente sea la primera vez que lees esta palabra y no es de extrañarse, pues se trata de un platillo de Querétaro muy bien guardado..

Muy bien guardado, por que no es muy fácil encontrar en otros lugares que no sean dentro del estado y se trata de un conjunto de carnes finas hechas con carne de res molida y guindilla.

8. XOCONOSTLES

Más allá de lo que se cree, toda las regiones de México tiene diferentes climas que benefician a su manera la flora y la fauna del lugar.

Pues bien, una fruta que suele ser muy común en Querétaro, son los xoconostles, los cuales son un tipo de cactus de piel suave y gracias a que entre sus características se encuentra la de tener un sabor ácido, se utiliza mucho ingrediente principal en salsas, dulces y mermeladas típicas de la región durante todo el año.

9. GUICHEPOS



Los Guichepos son un tipo de tamal de elote y se elabora con maíz tierno molido, a este se le agrega leche, lo cual de la un sabor dulce y consistencia es suave.

10. TACOS DORADOS



Los tacos dorados entran en el conjunto de comidas más populares de la región y esto es debido a su sencillas de preparación.

Suelen ser ser unas crujientes tortillas de maíz rellenas con pollo y como un dato muy interesante, son fáciles de hacer o conseguir, pues se pueden encontrar en los centro comerciales.

11. NOPAL DE PENCA



El nopal de penca o simplemente nopal es una tipo de captus comestible que se puede encontrar en cualquier región del país. Esto es posible gracias a los supermercados, pero a pesar de esto no muchas personas lo consumes y esto se puede deber a la cultura de cada región. Pues bien el nopal es un complemento gastronómico de Querétaro muy popular que tiene una gran diversidad de maneras de prepararlo por ejemplo con relleno de tiras de tomate, pimiento y cebolla picada y un pizca de orégano, acompañado de queso, aguacate, cilantro y un poco de salsa al gusto. En otros lugares lo podemos encontrar acompañado la machaca de huevo o bien formando parte de las famosas carnes asadas. Pues en términos muy simples, es un complemento que se puede “combinar” con casi cualquier comida.

12. ASADO DE CORDERO



Siguiendo con nuestra serie de comidas típicas de Querétaro, nos encontramos con el famoso asado de cordero y es famoso por la popularidad que tiene en el estado y claro, por su manera de prepararlo, pues este platillo es cocido en un hoyo con hojas de maguey acompañado con guarnición, o con los guajolotes fritos: bolillo con los chiles, rellenos de carne, verduras, crema y queso.

13. LENGUA MECHADA



Este platillo fue uno de los que mas lucharon durante muchos años para volverse en uno de los preferidos de gran parte del norte de México y se trata de una comida que combina la lengua de vaca, tocino y vino blanco como base de este asombroso plato, en poco tiempo y con un coste mínimo, tendremos un plato principal que nos hará recordar México para siempre.

14. MEJENGUE



Y como ultima delicia de la gastronomía de esta región, tenemos la bebida ancestral conocida como Mejengue el cual es una bebida elaborada con pulque, maíz molido, piña, plátano y piloncillo.