

GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN

Como otras cocinas del norte del país, la gastronomía de Nuevo León tiene a la carne como protagonista. Y es que el clima de la región permitió el desarrollo de la ganadería antes que el de la agricultura. Por ello, la res, la cabra y la leche tienen una honda presencia en la comida típica de Nuevo León. La gastronomía de Nuevo León es, sin embargo, una de las más ricas de la región, debido al mestizaje que experimentó. Aquí se combinaron tres culturas culinarias: la católica española, la judía española y la de los indígenas mexicanos. Particularmente los tlaxcaltecas que llegaron del centro de México, dejaron huella en esta cocina.

Los platillos más típicos de la Gastronomía de Nuevo León

1. CABRITO, EL REY DE LA GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN



Definitivamente es el cabrito el platillo más emblemático de la gastronomía de Nuevo León. Fueron precisamente los judío-españoles quienes lo introdujeron a falta de corderos, como sustituto en sus tradiciones. Se asa, durante horas, completamente abierto, utilizando la leña del árbol del mezquite. Actualmente en los restaurantes regionales se acompaña con frijoles charros, cebolla asada, tortilla, limón y salsa. Se puede servir la parte de la pierna, la riñonada y la espaldilla o paleta. Pero también se usa la sangre y las vísceras picadas del cabrito para preparar una especie de sopa llamada fritada. Y finalmente, los intestinos,

cocidos y fritos también son usados para armar otro de los platillos típicos de Monterrey: los machitos. Lo clásico es comerlos con tortillas de harina de trigo y salsa colorada.

2. MACHITOS



Este platillo es perfecto cuando los de Nuevo León se quieren curar la resaca. Se prepara a partir de la tripa del caprino, es decir, su intestino delgado. Éstos son trenzados, después cocidos y finalmente fritos para dejarlos dorados. También se pueden cocinar a las brasas. Se acompaña con tortilla de harina y una picante salsa.

3. MACHACADO CON HUEVO, INFALTABLE EN EL DESAYUNO



El machacado con huevo es otro de los platillos típicos de Nuevo León. Infaltable para los desayunos. Un plato que tiene, además, un interesante origen, vinculado con la caza de grandes animales. Y es que ante la abundancia de carne se tenía que buscar un método para conservarla. Fue entonces que se decidió secarla al sol para su posterior consumo. Así surgió el tasajo, machaca o machacado, llamado así porque se golpeaba la carne con una piedra para adelgazarla y así deshidratarla mejor. Esta carne seca, finamente picada o deshebrada, se cocina con huevo para formar un plato

clásico de los desayunos.

4. ARRACHERA, UN CLÁSICO DE LA GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN



La arrachera es un corte originario de Nuevo León. Infaltable en esas reuniones típicas de los locales en que se disfruta de una buena carne asada. Suele consumirse en tacos y acompañada de una buena cerveza. Muchos restaurantes ofrecen, igualmente, ofrecen esta alternativa carnívora junto con otros cortes finos. Curioso que son típicamente los hombres los que preparan esta carne asada. Las agujas a las brasas, el asado de puerco con chile colorado, el puchero y el cortadillo, son otros manjares preparados con carne.

5. TAMALILLOS



Como su nombre indica, son tamales de tamaño pequeño, pero de gran sabor. Se preparan con la cabeza de puerco, que es guisada con chile colorado, ajo y comino. También son conocidos en Monterrey como tamales de dedo.

6. CHICHARRÓN DE CACHETE EN SALSA VERDE



En Nuevo León el chicharrón de cachete, es toda una tradición, el chicharrón de cachete se puede comer recién hecho o en taco, pero también se puede guisar en salsa de tomate. Te recomendamos mucho el de Carnes Ramos es un clásico. Con unas rebanadas finas de cebolla y un toque de chile, acompañados con frijolitos refritos, este plato se puede comer con tortillas ya sea de harina o maíz.

7. FRIJOLES CON VENENO



En Nuevo León, los frijoles con veneno son utilizados como una entrada al centro de la mesa, se preparan con frijoles generalmente bayos y sobre ellos va salsa del asado con un poco de carne, se acompañan de totopos o tostadas.

8. ASADO DE PUERCO DE NUEVO LEÓN



Ahora el Asado de Puerco es un plato de fiesta para Nuevo León, este se prepara con carne de cerdo dorada en manteca, chile ancho, guajillo, comino, orégano, ajo y cebolla, para acompañar se sirven unos frijoles negros y un arroz con tomate y tortillas recién hechas.

9. TACOS DE FIDEO SECO



Tal como lo lees, en la ciudad de Monterrey, es toda una tradición comer tacos de fideo seco, se sirven en tortilla de harina y se acompañan con salsa y listo tienes un platillo típico de la cocina regia.

10. MENUDO DE NUEVO LEÓN



Asimismo en Nuevo León al caldo del Menudo mejor conocido como pancita en el centro del país, le añaden chile ancho para que tome un color rojo; algunos preparan el caldo con patas de res y huesos de tuétano. Cuadritos de pancita, maíz cacahuazentle, todo hervido con ajo y cebolla; ya en la mesa se le añade orégano, chile picado, limones y sal. Mmm otra delicia de la gastronomía de Nuevo León

11. CORTADILLO DE RES DE SANTIAGO NUEVO LEÓN



Si te sigues preguntando que comer en Nuevo León, El cortadillo de res nortño es un platillo muy tradicional, son unas puntas de filete, que se prepara en salsa de jitomate, encebollada, a la mexicana, es muy similar a los asados de res del centro del país.

12. CUAJITOS



También los deliciosos cuajitos, son un platillo muy tradicional de Cadereyta, sin embargo la ciudad de Monterrey los ha adoptado de gran manera. Los cuajitos son una comida de apariencia caldosa, compuesta de carne de res, acompañada de tomate, cebolla, chile y ajos.

13. EMPALMES



Los empalmes son dos tortillas pasadas por manteca de puerco empalmadas, llevan su respectiva embarrada de frijoles refritos y salsa; los hay de diferentes guisos, como carne seca, asado de puerco, carne de cerdo enchilada y más. Otro maravilloso exponente de la comida típica de Nuevo León

14. AGUJA NORTEÑA DE NUEVO LEÓN



También La aguja norteña, es el corte de Nuevo León por excelencia, este corte se puede acompañar con arroz rojo, frijoles con queso y totopos, guacamole, cebollitas de rabo asadas y la infaltable salsa.

15. DULCES TÍPICOS DE LA GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN



Las glorias son, sin duda, el dulce más típico de la gastronomía de Nuevo León. Es un dulce de leche quemada y nuez que surgió en el Pueblo Mágico de Linares. Actualmente hay muchas empresas en el estado que las producen, así como diversos comercios donde se hace de modo más artesanal.

Las perlititas o “besos indios”, el rollo, los encanelados, las revolcadas, la natilla y las marquetas, en diferentes diseños, son otras de las golosinas tradicionales de la gastronomía de Nuevo León. Asimismo, son un deleite las bolitas de leche de cabra o vaca y la calabaza en tacha cocida en piloncillo. Las conservas de naranja de Montemorelos, zona citrícola tradicional, son otro dulce típico de la gastronomía neoleonesa. Por otro lado, se destaca el pan de Bustamante, el nuevo Pueblo Mágico de Nuevo León. Se elabora según una tradición familiar y se hornea al estilo casero con harina de trigo, piloncillo, anís, canela, nuez y cocoa. Las empanadas de nuez, los turcos, las semitas y las hojarascas son algunos otros populares dulces.



16. BEBIDAS TÍPICAS DE LA GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN



La cerveza es la reina de la gastronomía neoleonesa. Recientemente se ha desatado un movimiento de producción artesanal que vale la pena probar. Y es que acompañada de una carne asada, la cerveza resulta ideal. Pero, además, en Nuevo León se disfruta del mezcal. En cuanto a bebidas no alcohólicas, destaca el atole blanco, elaborado con masa de maíz blanco y agua.