**Tips para armar la mejor mesa de antojos y disfrutar al máximo la temporada decembrina**

* *Todo tiene un orden: hasta las mesas de antojos pueden organizarse como todo un profesional del antojo.*

Llegó diciembre, por fin la época en la que las fiestas son las protagonistas del mes. Mucho jijijí y jajajá, pero la realidad es que también entran los nervios de qué se va a cocinar, qué se va a preparar como botana; los adornos y hasta la ropa que se va a estrenar.

Ya sabemos que en las diversas fiestas decembrinas siempre están los platillos más tradicionales, pero tú puedes sumar diversión a la hora de la platicadita y del chisme con los primos. Arma una mesa de antojos para que nadie se haga de la boca chiquita junto a [Chilim Balam](https://www.instagram.com/soychilimbalam/). De hecho, todo lo que viene a continuación lo podrás encontrar en un solo lugar, ubica una de los 93 puntos de venta de Chilim Balam y prepárate para triunfar con tu mesa de antojos.

Pero ahí va cómo sí hacerlo:

Primero, divide el espacio en cuatro y deja el centro libre.

1. En la zona superior derecha coloca algunas manzamoy, palitos de verdura como zanahorias y pepinos, vasos de papas Chilim y jicaletas. También suma unos cuantos Mechudos. Lo mejor de lo mejor para el top.
2. En la zona superior izquierda arma un parque de diversiones de gomitas. No de forma literal, ¡calma! La diversidad de sabores será el atractivo principal. En un bowl coloca las gomitas en el siguiente orden, para ir jugando con el paladar: gomitas de frutas, gomita de pepino enchilada, lazitos y pica sandía. Debajo, haz otra línea de cuatro bowls con xtremes mora azul, hawaiian fruit manzana, gomita de fresa enchilada y cierra con gomitas de mango enchilado. Sí, ya sabemos que van a hacer lo que quieran los invitados, pero tú no pierdes nada en mostrar tu experiencia en antojos.
3. En la parte inferior derecha échale todo a las semillas, porque seguramente habrá uno que otro que ya use riopán (oh, la edad)… Aquí lo más importante es que sí dividas lo que tiene chilito y lo que no, así ellos ya deciden si le echan fósforo a la gasolina: chilimix, cacahuate maggi y nuez de la india chipotle van por un lado; y por el otro la versión de nuez de la india con sal, pistache salado y cacahuates japoneses.
4. Ya para casi acabar, en la zona inferior izquierda van las famosas colaciones, que en esta ocasión ya dejarás listas: la combinación de los sabores picositos con el chocolate hacen una verdadera fiesta en el paladar, así que mete en la misma bolsita Mango Valentina y Tamarinmix junto a Carlos V bites y Minitapon de chocolate, revuelven como maraca y deja que tomen su colación todos los invitados.
5. Al centro coloca las salsitas chamoy: original, light y picante. Entre más, mejor, así nadie se limita. También incluye chilito en polvo para que puedan completar su creación.

Es importante que dejes algunos platos pequeños, pero hondos, para que ahí puedan hacer sus mezclas y tomen un poco de lo que quieren y después regresen por más. Incluso puedes hacer carteles con las instrucciones. Recomiéndales empezar de derecha a izquierda, como un reloj, para que vivan la experiencia de sabores que creaste como todo un profesional de los antojos.

La cultura del mexicano y de Chilim Balam está basada en las mezclas, combinaciones de sabores, texturas, colores, tamaños que elevan cualquier botana a una experiencia única, por eso no puede faltar el Jaguar más querido de México en todos los hogares en estas fechas tan especiales.

**Acerca de Chilim Balam®**

Chilim Balam® es una empresa 100% mexicana fundada en 1996 que se caracteriza por su modernidad, variedad, calidad, servicio y limpieza. Está inspirada en la cultura maya y busca crear un diálogo entre las raíces culturales y el presente. El jaguar Balam, la imagen de la marca, representa la diversidad y riqueza de México. Entre los más de 500 productos que integran la oferta de Chilim Balam® se encuentran dulces, mix de semillas y botanas, bebidas, chamoyadas, una barra de productos preparados con deliciosos toppings como Chilimbaloko, Mechudo, Papas, Manzamoy con Salsa de Chamoy y Chilito en polvo, todo de la mejor calidad en el mercado, ideal para los antojadizos amantes del universo ilimitado de mezclas que se pueden armar.

Síguenos en:

Facebook: [SoyChilimBalam](https://www.facebook.com/SoyChilimBalam)

Instagram: [@soychilimbalam](https://www.instagram.com/soychilimbalam/)

Youtube: [chilimbalammx](https://www.youtube.com/user/chilimbalammx/videos)

TikTok: [@soychilimbalam](https://www.tiktok.com/@soychilimbalam)