**5 platillos que no te puedes perder esta Navidad**

* *Porque después de los regalos, lo mejor de la Navidad son los platillos*

La Navidad y las fiestas decembrinas son la época favorita del año para la mayoría de las personas por muchas razones. Dentro de estas se pueden enumerar los regalos, las vacaciones, la celebración con los amigos, las posadas, los propósitos, pero sobre todo por la comida.

Recordemos que tenemos una tradición culinaria de muchos siglos en la cual se mezclan diferentes culturas. Además de esto, con el paso de los años hemos tropicalizado muchos platillos haciéndolos más mexicanos que de su mismo país de origen. Es por esto que, especialmente en diciembre, tenemos la oportunidad de disfrutar los platillos más deliciosos del año.

Sin embargo preparar los platillos que se compartirán con la familia puede ser una labor bastante complicada y pesada sobre todo cuando la cena es para un gran número de personas. Cuántas veces nos ha tocado pasar horas en la cocina preparando grandes cantidades de comida que compartiremos con nuestros familiares. Eso sin contar las pilas de trastes que quedan por lavar al día siguiente porque ya viene el recalentado.

Por esta razón **SinDelantal**, la aplicación de comida a domicilio líder en México, ha hecho un recuento de los platillos más exquisitos en estas fiestas y que puedes tener en la comidad de tu casa, ¿quieres conocerlos?

**1.- Pierna al horno**

Un platillo exquisito y clásico de las fiestas decembrinas. Se compone de pierna de cerdo que se adereza con frutos secos como ciruela, almendras, ajo, sal pimienta; posteriormente se sella (proceso de dorar la carne) y luego se mete al horno con la salsa de tu preferencia.

**2.- Pavo**

Es el platillo más representativo de la Navidad dado que se prepara en diversos países alrededor del mundo. Antes de hornearse se puede sazonar con cebolla, sal, limones, laurel, salsa inglesa, pimienta, tomillo, perejil, vino y coñac (para introducir el líquido suele utilizarse una jeringa sin aguja). Posteriormente el horno hace el resto del trabajo dejando un platillo exquisito para los paladares más exigentes.

**3.- Romeritos**

Romero deriva del náhuatl *quilitl*, que significa “hierba comestible” y se convierte en el ingrediente principal del plato que nunca falta en nuestras mesas cada Navidad. Durante la época prehispánica, estos quelites eran plantas muy valoradas por los aztecas por sus grandes beneficios nutricionales y medicinales. Se preparan como mole (usualmente poblano) preparado con polvo de camarón, nopales y papas, acompañados con torta de camarón seco.

**4.- Bacalao**

El bacalao es un pescado que tiene un gran arraigo en la gastronomía de nuestro país y no es de extrañar que las recetas en las que es el ingrediente principal estén muy presentes en nuestras mesas. Este pescado se encuentra en el Océano Atlántico y su pesca es una tradición histórica en la parte norte-occidental española. Posee una gran versatilidad al poder presentarse en frío como en una ensalada o, en caliente como un plato de bacalao al horno o rebozado.

**5.- Ensalada navideña**

La ensalada navideña o ensalada dulce es un delicioso platillo que sirve para acompañar todos los guisados de la cena de Navidad. Puede prepararse a base de manzana, piña, nuez y pasitas. Su preparación requiere menos dedicación que la mayor parte de platillos navideños por lo que suele ser de la predilección de los que no desean complicarse mucho.

**\*Pilón\* Espagueti a la crema**

Los espaguetis son el tipo de pasta más conocida a nivel mundial. La clásica versión de espaguetis a la crema es una receta fácil y simple de preparar que suele agradar en el gusto de todos. También suele ser el platillo preferido de los niños por rico sabor y su fácil forma de elaboración. Suelen servirse con la crema calientes y acompañarse con queso, o bien servirlos con un poco de salsa y espolvorearlos con alguna hierba aromática por encima.

Seguramente este listado te abrió el apetito. Lo mejor de todo es que puedes pedirlo a la comidad de tu casa para que no tengas que desgastarte en preparar algún platillo y puedes ahorrarte 50 pesos con el cupón XMASPAYPAL en pedidos mínimos de 70 pesos, válido únicamente al pagar con PayPal; disponible los días viernes, sábados y domingos hasta el 7 de enero.

Además, algunos restaurantes que encontrarás en SinDelantal tienen descuento en varios platillos navideños o con combos temáticos para que los lleves con tus familiares y amigos en tus reuniones decembrinas. Tú eliges y **SinDelantal** te ayuda a hacerlo desde la comodidad de tu casa, no esperes más.

# # #

**Acerca de SinDelantal**

**SinDelantal** es el líder en el segmento de servicio de comida a domicilio por Internet en México, cuenta con más de 3,500 acuerdos con restaurantes en más de 50 ciudades de toda la República Mexicana, a través de su página web o aplicación móvil, un amplio menú y cobertura inigualable.

**SinDelantal** pertenece al grupo Just Eat, plataforma de comida a domicilio por Internet número 1 en el mundo, así como a la compañía iFood, empresa número 1 en los servicios de comida a domicilio a través de Internet en América Latina.

**CONTACTO**

**Another Company**

Erik Sierra

erik.sierra[@anothercompany.com.mx](mailto:violeta@anothercompany.com.mx)

55 6174 9062

Mario García

[mario@anothercompany.com.mx](mailto:mario@anothercompany.com.mx)

55 3930 2474