**¡Con sabor a México! 5 snacks nacionales que sorprenderán a tus amigos extranjeros**

* *¡Ah, las botanas mexicanas! Tan ricas en sabores, colores y, en ocasiones, un toque de locura culinaria que asombra y asusta al mismo tiempo.*

**Ciudad de México a 14 de septiembre de 2023.**- En los últimos años, surgió una tendencia en las redes sociales y plataformas de contenido, que destaca la reacción de los extranjeros ante los encantos de México. Son cientos de personas de otros países que se sorprenden con nuestros paisajes, costumbres y especialmente, diversidad de comida.

Pero cuando los extranjeros llegan a nuestro país no tardan en decirle a sus amigos y familiares: ¡No vas a creer lo que los mexicanos comen! Incluso se asombran con las botanas. Ahora que estamos en el mes patrio, hagamos un tour gastronómico con cinco snacks mexicanos que harán que cualquier foráneo se asombre.Si tienes un huésped de un lejano rincón del mundo, te recomendamos aprovechar la ocasión para invitarlo a una de las sucursales de [**Chilim Balam**](https://chilim-balam.another.co), en donde cubrirán estos y más antojos extravagantes:

**1. Frituras de locura.** Queso amarillo derretido, pepino, cebolla morada y lo que sea que haya en la cocina, todo encima de unos Doritos. Los foráneos miran a los “Dorilokos” con mucha confusión pero curiosidad. Esta creación nos enseña que, los mexicanos, nunca estamos satisfechos con lo regular.

**2. Las benditas papas.** A las papas saladas les tenemos mucho cariño en México. Con salsa picante, salsa inglesa, y limón, transformamos lo común en algo extraordinario. Para los forasteros, este nivel de preparación podría parecer excesivo, pero para nosotros es un domingo cualquiera viendo una película o una serie.

**3. De otro mundo.** Los “Takilokos” parecen sacados de otra dimensión, ya que desafían todas las convenciones conocidas en el mundo de las botanas. En **Chilim Balam** le añaden cueritos, zanahoria y jícama rayada, cacahuate japonés y salsas de la casa, así como más *toppings* al gusto.

**4.-** **Ni las frutas se salvan**. ¿Qué sucede cuando combinas los concentrados de frutas como mango y fresa con hielo picado, chamoy y chile en polvo? Tienes una Chamoyada, un tipo de cóctel fructuoso que es dulce, salado y picante en un solo vaso. El paladar de los visitantes internacionales no está listo para ello.

**5.-**  **¡Ahí vamos otra vez, con las frutas!** Quién se conforma con una simple manzana, cuando existe la deliciosa manzamoy. Esa fruta se enrolla en un tamarindo que se cubre con chilito en polvo, y luego se corta en gajos bañados en chamoy. De por sí el tamarindo y el chamoy son ingredientes poco comunes, todo mezclado es difícil de asimilar para algunos extranjeros.

¿Tradición o Rareza? Cuando se trata de recetas nacionales, parece que las reglas se hicieron para romperse.

**Acerca de Chilim Balam®**

Chilim Balam® es una **empresa mexicana, con más de 25 años en el mercado.** Chilim Balam ofrece más de 500 productos de calidad y una experiencia en tienda única con gran variedad de dulces, bebidas y botanas. Brinda al cliente la oportunidad de crear y combinar productos para cumplir cualquier tipo de antojo creando sus propias combinaciones y preparados.

Síguenos en:

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

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

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

**Contacto para prensa:**

Rosa Torres, Sr. PR Executive

55 54 53 82 77 | [rosa.torres@another.co](mailto:rosa.torres@another.co)

Ana Rebelo, PR Manager

55 26 90 87 29 | [ana.rebelo@another.co](mailto:ana.rebelo@another.co)