**Tomate rojo: el rey de la cocina mexicana**

La gastronomía mexicana tiene grandes características que la hacen única e inigualable; además de su sabor, se distingue por sus representativos ingredientes que le dan un toque especial a cada platillo, como el chile, la cebolla y, desde luego, el delicioso tomate rojo.

El jitomate es parte de la alimentación básica de México y de todos los demás países en el mundo, siendo China e India los [principales productores](https://www.atlasbig.com/es-mx/paises-por-produccion-de-tomate). Sin embargo, es usado desde el siglo XVI, donde tomó un papel muy importante y a partir de entonces ha ganado popularidad por sus atributos, los cuales se pueden aprovechar fácilmente gracias a productos como Consomate® de Maggi®.

Algunos datos curiosos sobre el jitomate en México son:

* En los estados del centro y sur del país lo conocen como “jitomate”, mientras que en el norte prefieren decirle “tomate rojo”, y a nivel mundial el término empleado es “tomate” en general.
* En la icónica cocina mexicana, el 29% de los platillos son rojos por su uso.
* En el norte del país, los platillos rojos forman parte de la herencia culinaria.
* En el occidente, el jitomate es vital para la creación de guisos caldosos rojos.
* En el centro, en la medida en que las personas aprenden a dominar este ingrediente se convierten en mejores cocineros.
* En el sureste de México, el rol del tomate aparte es armonizar con todos los elementos de identidad de la región.

La forma más mexicana de utilizar el tomate rojo es sacarle el mayor jugo posible. Maggi®, la línea de productos culinarios de Nestlé®, ofrece una opción práctica para disfrutarlo y resaltar el color y sabor de nuestros platillos tradicionales, a través de los cubos de concentrado de tomate Consomate®, con los que podemos obtener naturalmente todos los atributos clave del fruto de manera práctica, siendo el complemento ideal de la gastronomía nacional con casi 50 años acompañando a los platillos mexicanos más rojos.

La forma más mexicana de utilizar el tomate rojo es con la opción que resalta el color y sabor de nuestros platillos mexicanos, a través de los cubos de concentrado de tomate Consomate®, los cuales tienen atributos naturales clave para el complemento ideal de la gastronomía nacional con casi 50 años en el mercado celebrando el placer de mexicanos.

Los cubos de Consomate están hechos con ingredientes como ajo, cebolla, perejil, pimienta y otras especias. Con este producto, tus comidas tendrán el sabor casero con más sabor a tomate rojo, y para disfrutar al máximo con tu familia te compartimos algunos platillos: [huevos ahogados](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/huevos-ahogados) o [rancheros](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/huevos-rancheros), [arroz a los dos chiles](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/entradas-arroz-dos-chiles), [alitas regias](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/alitas-regias), [asado de ternera](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/asado-de-ternera) o las muy tapatías [tortas ahogadas](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/tortas-ahogadas). Y si eres vegetariano, entonces la recomendación es cocinar [arroz integral con espinacas](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/arroz-integral-espinacas), [acelgas con jitomate](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/acelgas-jitomate), [sopa de coliflor con papa sin tocino](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/sopa-de-coliflor-con-papa), [tinga de nopales y zanahoria](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/tinga-de-nopales-y-zanahoria) o bien unas deliciosas [tortitas de plátano con avena](https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/tortitas-de-platano-con-avena).

Si el jitomate es sinónimo de mexicanidad, Consomate® es el aliado perfecto y que no puede faltar en la cocina nacional, famoso por resaltar la esencia del tomate rojo sazonado. Ponle a tus platillos un toque mexicano, cocinando alguna de las recetas anteriores, y comparte el resultado de sabor en las redes sociales usando el hashtag #ElReyDelTomate. Y si quieres conocer más platillos fáciles de preparar con este producto hecho con insumos naturales, entra [aquí](https://www.recetasnestle.com.mx/busca/resultado?q=consomate&p=3).

**Acerca de Maggi®:**

Maggi® es la línea de productos culinarios de Nestlé® para cocinar con **iMagginación** todos los días, reinventando los platillos con su sabor único e insustituible, así como para iniciar cada comida con la practicidad y todo el sabor casero de sus sopas hechas con ingredientes naturales. El portafolio de Maggi® se compone de más de 25 productos en las líneas de Sazonadores líquidos, Jugoso al Sartén®, Consomate® y Sopas Caseras. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx/brands/maggi](http://www.nestle.com.mx/brands/maggi)

**Acerca de Nestlé México**®:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Da empleo a 323,000 personas y está presente en 189 países con el propósito de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Con más de 85 años de presencia en México, Nestlé es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan más de 16,000 empleos directos. Nestlé sustenta su estrategia de *Creación de Valor Compartido* generando beneficios concretos para la sociedad mexicana, fomentando la calidad de sus productos alimenticios, los cuales cuidan a los consumidores y los acompañan en sus distintas etapas de vida. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx](https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%25253A%25252F%25252Fwww.nestle.com.mx%25252F&data=04%25257C01%25257CAndrea.Gomez%252540mx.nestle.com%25257C14020ac61bf04015e0dd08d956e2a100%25257C12a3af23a7694654847f958f3d479f4a%25257C0%25257C0%25257C637636354666606325%25257CUnknown%25257CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%25253D%25257C1000&sdata=bRmO0Z%25252FtuCNXoUwOHHmhImuWknOxF58IezWC4bV7W9Q%25253D&reserved=0)

**Síguenos en:**

Facebook: [@RecetasNestle](https://www.facebook.com/Recetas-Nestl%2525C3%2525A9-142919275994/?ref=page_internal)

Pinterest: [@recetasnestle](https://www.pinterest.com.mx/recetasnestle/_created/)

YouTube: [@recetasnestle](https://www.youtube.com/c/recetasnestle/featured)

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