***Comida Mexicana: la mejor y más variada del mundo***

* *Estas fiestas patrias hay mucho más que Pozole, Tacos y Quesadillas*
* *¿Sabías que puedes tener toda la variedad de la gastronomía mexicana a la puerta de tu casa?*

Las fiestas patrias se encuentran a la vuelta de la esquina y con ellas una inmensa cantidad de platillos típicos estarán a nuestra disposición, como bien lo mandan las tradiciones de estas fechas. De hecho, la gastronomía mexicana es una de las más ricas y reconocidas a nivel mundial. Incluso la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la ha declarado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Desde Tijuana hasta Mérida, existen platillos ancestrales que han perdurado y algunos hasta evolucionado, gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional. Los mexicanos estamos orgullosos de nuestra comida, sabemos disfrutar desde un buen taco de canasta, hasta los chiles en nogada del restaurante más exclusivo.

Por todo esto, y dado que este año no habrá puente vacacional que nos permita acudir a nuestro restaurante favorito o contar con tiempo suficiente para cocinar, **SinDelantal** -la aplicación de comida a domicilio líder en México- te recomienda los mejores platillos mexicanos que puedes ordenar hasta la puerta de tu casa:

**Del Norte**

El norte de México tiene un gran tradición culinaria que conjuga costumbres y estilos norteamericanos que la cocina mexicana ha incorporado y adaptado a su gran variedad gastronómica.

Seguramente has oído hablar del **Cabrito** -típicamente del estado de Nuevo León- el cual se elabora con salsa y especias y la carne de la cría de la cabra. En algunos lugares lo preparan a las brasas e incluye cebolla, chiles toreados, nopales, guacamole, frijoles charros y tortillas de harina. Se antoja ¿no?

En los estados de Durango, Sinaloa y Chihuahua se prepara la **Machaca**, carne seca de res, la cual se considera como una de las formas más antiguas de conservación iniciadas por los ganaderos en el norte de México. Se sirve junto con huevos, frijoles refritos o chilaquiles. Para los norteños es un platillo que no puede faltar en el desayuno.

**Del Bajío**

El Bajío mexicano es una zona que comprende parte de los estados de Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato y Querétaro y se caracteriza por una alta actividad ganadera.

¿Conoces las **Enchiladas Mineras**? son un platillo típico que tienen su origen en la capital Guanajuatense y están hechas con tortillas fritas rellenas de queso y bañadas en salsa de chile guajillo, acompañadas de papas y zanahorias. Puedes agregar un tamal estilo Guanajuato, mismo que está relleno de carne de puerco o queso ranchero. Tú eliges la combinación que más te guste.

**Del Sureste**

Es imposible comprender la gastronomía mexicana sin hacer un repaso por el sureste del país. La cultura Maya forjó no sólo los cimientos de la civilización mexicana, sino que le dio uno de sus principales elementos: la comida.

En Chiapas encontramos platillos como el **Chipilín**, bolitas de masa rellenas de queso, mismos que puedes complementar con un bebida refrescante y nutritiva compuesta de masa de maíz cocido, cacao y granos de *pochotl*, conocida como **Pozol**.

Un poco más al este encontramos los **Panuchos**, que se componen de tortillas refritas, frijoles y cebolla morada. La tortilla va rellena con frijoles, y ésta después se fríe, encima se coloca el pollo, la salsa de jitomate y cebolla, se acompaña con lechuga, queso y aguacate al gusto. Puedes complementarlos con una típica **Sopa de Lima**, la cual su principal ingrediente como su nombre lo dice son las limas. Se sirven con pollo, ajo, cebolla, cilantro, aguacate, una rodaja de lima y sal al gusto.

**Mención honorífica**

Una mención especial requiere la gastronomía del estado de Puebla, la cual para muchos es la mejor del país. La comida poblana es resultado de un mestizaje de la comida prehispánica con la española. Esta mezcla le ha dado aportes al mundo como el **Mole,** las **Chalupas**, el **Pipián**, las **Enchiladas**, los **Huauzontles** y los **Escamoles**.

Sin embargo, el platillo que le ha dado fama mundial a esta cocina son los **Chiles en Nogada**. Este platillo se prepara con chile poblano relleno de un guisado de picadillo y frutas, cubierto con crema de nuez, perejil y granada. Este platillo es considerado internacionalmente como uno de los más finos y representativos de la alta cocina mexicana, así que puedes sentirte muy afortunado poder probarlo en estas fiestas patrias.

Podríamos continuar con el listado de cientos de platillos mexicanos que forman parte no sólo de nuestra vida diaria, sino de una cultura rica en tradiciones. Sin embargo, si deseas tener alguna de estas opciones a la puerta de tu casa, puedes pedir por **SinDelantal**: la plataforma en línea de pedidos de comida a domicilio de todo tipo de restaurantes.

# # #

**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 10 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