

### Platos por regiones

Pan de Queso



Si se divide la cocina poblana en zonas, y a su vez por grupos de influencia cultural, en la sierra nororiental los platillos típicos más destacados son los hongos azules con salsa de tomate, las lentejas con puerco, el tamal de conejo y el popular mixtote de conejo.

Mixtote de conejo



Por su parte en la sierra del norte, chiles huachinangos curtidos, pan de queso, pollo encacahuatado, cecina de la sierra del norte y café son los más distinguidos.

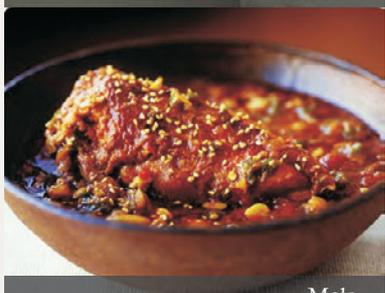
Chileatole verde



Mientras que algunos de los platillos de origen mixteco poblano son el chileatole verde, los ayocotes adobados, el mole de caderas y el zapote negro.



Sopa de chile



Mole



Memelas



Finalmente debemos señalar que la zona del centro del Estado ofrece huazontles al vapor, truchas al epazote, sopa de chile poblano, sopa a la reina, memelas, chiles en nogada, dulce de pitahaya y rompope. Tampoco se deben olvidar los dulces poblanos herencia de las monjitas de los conventos de Santa Clara y Santa Rosa, entre los que se encuentran los de camote, las marinas de nuez, los borrachitos, las frutas cristalizadas, las duquesas, los caracoles, los macarrones, el jamoncillo, los caballitos de panela y los molletes.