

GASTRONOMÍA

Analizando el origen y las influencias que ha recibido la gastronomía de Campeche, a lo largo de los años, se descubre una parte de la cultura de esta región.

La misma es consecuencia de la mezcla de las cocinas maya, española y pirata europea. Hoy se ha vuelto testimonio de la cultura de la gente.

Platos destacados

Cochinita pibil
 Frijol con puerco
 Puerco con achiote
 Pavo relleno
 Panuchos
 Puchero
 Chanchanes
 Hibes

Chocolomo
 Mondongo
 Pan de cazón
 Pánamo en escabeche
 Pibinal
 Tamales rellenos
 Chiles rellenos
 Salsas preparadas a base de chile habanero o de achiote

Puerco con achiote



Chiles rellenos



Toronja



Alimentos dulces

Nance
 Ciricote
 Camote
 Cocoyol
 Papaya

Marañón
 Coco
 Ciruela
 Calabaza

Bebidas

Coco
 Atole de maíz nuevo
 Aguas de horchata
 Marañón
 Mango
 Piña

Naranja
 Saramullo
 Toronja
 Jamaica
 Pitahaya
 Sandía

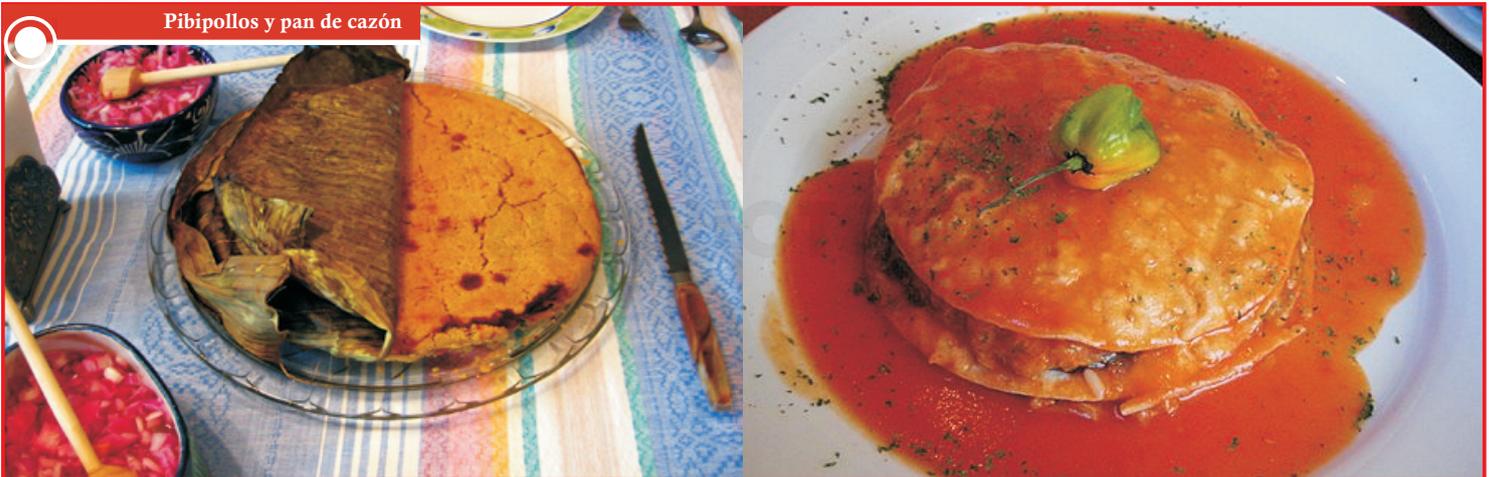
Los Pibipollos y su tradición

Los pibipollos son un gran legado cultural que aún se conserva en las costumbres regionales. Es un alimento que se prepara cada primero de noviembre. Es decir, para el día de todos los santos cuando se hace una visita al cementerio. Allí se adornan las tumbas y los visitantes se deleitan con el guiso tradicional de raíces mayas. Consiste en tamales de masa de maíz rellenos de carne de pollo y de puerco preparada en una salsa especial a base de achiote, cocido a la manera tradicional, bajo la tierra y/o en horno de panadería o caseros. Para esa misma conmemoración también se come raíz cocida de yuca que se acompaña con buluelos regionales untados en miel.

Platos con ingredientes de mar

Algunos de los platillos con ingredientes de mar incluyen el pan de cazón, los pescados papaché, sierra, esmedregal, rubia, pámpano, cherna, mantarraya, pargo dientón, ángel y muchísimos otros.

Pibipollos y pan de cazón



Queso relleno



La relación con la comida yucateca

La gastronomía de Campeche es muy similar a la del estado de Yucatán. Hay platos que son típicos de ambas regiones. Ejemplo de es el queso relleno, la cochinita pibil, el relleno negro, el pan de cazón y el famoso muchbil-pollo.

Especialidades

Hay algunas especialidades en Campeche que son dignas del gourmet más exigente. Tal es el caso de los ostiones fritos, el pámpano empapelado con achiote y una pizca de cominos, o el calamar relleno de camarón y los tamales rellenos de hoja de chaya y huevo cocido envueltos en hojas de plátano.

Dentro del estado de Campeche se encuentra siempre un rincón, una pequeña fonda o un gran restaurante donde su puede degustar otros guisos que han sido inventados por los lugareños. Ejemplo de ello son el pámpano poc-chuk, el pámpano en salsa verde, los cangrejos en distintas formas, la carne de venado asada a las brasas con achiote y, para concluir, los inmejorables cocteles preparados con los más ricos y variados mariscos frescos que llegan prácticamente desde el mar hasta su paladar.

Chiles rellenos

