

GASTRONOMIA

Hoy en día con los medios masivos de comunicación, la cocina de México, en general, ha adquirido fama internacional. Los platos tradicionales de Jalisco también son muy reconocidos.

Los ingredientes bases de estos menús son: maíz, el frijol, la calabaza, el trigo, el agave y los árboles frutales.

La gastronomía de Jalisco es variada y llena de sabor, donde el uso de especias y condimentos, le dan un toque particular a sus recetas típicas mexicanas. Pero además en Jalisco podemos encontrar otras cocinas internacionales donde disfrutar y saborear sus platos.



PLATOS TIPICOS

Por su parte, los platos más conocidos y demandados por la gente son: : la birria, el pozol blanco o rojo, los sopes, el guacamol, frijoles charros, el menudo, las tortas ahogadas, la carne en su jugo, las enchiladas rojas y verdes, la cuachala, los tamales de elote, el borrego al pastor y los tamales de frijol entre mucha más variedad.

POZOLE

Un cocido de maíz y carne, lo hay de dos tipos, el pozole blanco y el pozole verde, el segundo va con chile, de ahí el color.

POZOLE BLANCO



POZOLE VERDE

RECETA

Los ingredientes que necesitaremos son:

- Un cuenco de maíz
- Un plato de codillo de cerco y otro de cabeza de cerdo, troceados
- Chiles secos, 8 o 10.
- Ajo, cebolla, laurel, sal, 4 rábanos, 6 limones, lechuga cortada y oregano.
- Algo picante, como chile piquín.

Preparación de la receta:

Se cuece el maíz en agua con cebolla y ajo. Cuando está casi tierno se le echa la carne de cerdo, una vez cocida se trocea un poco más. En ese momento se muelen los chiles y se agregan al pozole junto con laurel al gusto. Cuando el maíz está realmente tierno estará listo para comer.

Al servir en la mesa puede poner complementos, como los rábanos, la lechuga, la cebolla picada, el oregano, el chile piquín, el limón y las carnes rebanadas. Se comerá con tortillas o tostadas por ejemplo.

ELBIBLIOTECOM

**BIRRIA**

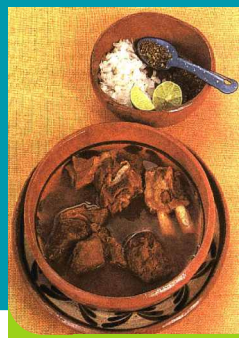
Original birria de Jalisco, elaborada con carne jugosa de res o de chivo, cocida en horno con especias de primera calidad. Se sirve con cebolla y cilantro picados y se acompaña con frijoles guisados y tortillas calientes.



RECETA

Ingredientes para 6 personas:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 3/4 kilo costillar de carnero, | 1 cucharada sal, |
| 3/4 kilo costillar de ternera, | 1/4 cucharadita orégano, |
| 1 ½ kilo falda de puerco, | 1/4 cucharadita cominos, |
| 6 chiles anchos, | 1/4 taza vinagre, |
| 3 chiles guajillo, | 6 dientes ajo asados, |
| 10 chiles cascabel, | ½ cebolla mediana asada, |
| 18 pimientas gordas, | 1 lata puré, de tomate, |
| 4 clavos de olor, | ½ taza cebolla finamente picada. |
| orégano para espolvorear, | |

**Preparación:**

La carne muy bien lavada se raja con un cuchillo filoso y se unta con sal. Se preparan los chiles asándolos y remojándolos en agua caliente media hora hasta que suavicen.

Los chiles se escurren del agua en que se remojaron y se ponen en la licuadora con todos los demás ingredientes excepto los tres últimos. Se muele hasta hacer una pasta con la que se untan las carnes por todos lados, se envuelve la carne en plástico o en hoja de maguey y se deja reposar varias horas.

La birria debe ser hecha en barbacoa, es decir, en un hoyo en la tierra, pero se puede hacer sobre la estufa colocando una cac