

5 platillos que no pueden faltar en una Navidad mexicana

El Ciudadano · 10 de diciembre de 2021

Las tradiciones mexicanas continúan en la navidad y hay varios platillos que no pueden faltar en una cena



México es un país culturalmente rico que sabe cómo manejar las festividades. Música, baile y tanta comida es el nombre del juego, especialmente durante las festividades.

Durante la Navidad, las familias y los amigos se reúnen y disfrutan de la compañía de los demás, y la comida juega un papel muy importante en todo ello. Considerando que la celebración navideña es especial en cada país, México recibe cada año a miles de turistas que quieren vislumbrar su forma de celebrar esta fiesta.

Sin embargo, hay muchas actividades que ocurren durante la Navidad en México, pero para tener una idea de todo lo que sucede, debe contratar los servicios de un guía turístico, que lo guiará a través de todas y cada una de las actividades.

Aquí hay una lista de 10 de los alimentos más populares que los mexicanos disfrutaban tradicionalmente durante la Navidad:

Ensalada de Nochebuena



La Ensalada Mexicana de Navidad es una combinación festiva de coloridas frutas y verduras que se sirven cada Navidad después de la cena. La ensalada en sí suele ser la elección del chef cuando se trata de los ingredientes incluidos, pero generalmente incluye zanahorias, manzanas, naranjas, lechuga, remolacha, nueces y piña.

Romeritos



Los romeritos parecen romeritos con sus diminutas hojas verdes. Normalmente se sirve durante la cuaresma, pero también se puede comer con tortas de camarones. ¡Está muy delicioso!

Bacalao

El bacalao es bacalao seco y salado. Es un regalo navideño popular y una gran parte de la tradición mexicana. Se prepara mayoritariamente con tomates, aceitunas, patatas y alcaparras, donde se cuece el pescado de su interior.

Pavo

Pavo es una hermosa receta de pavo mexicano. Si no conocías este curioso dato, el pavo es un ave originaria de México. Lo que probablemente explica por qué a lo largo de los años han descubierto formas de hacer que tenga un sabor divino, como es el caso de Pavo. El pavo se asa o se sirve con una rica salsa llamada mole, y es tan sabroso que se estará lamiendo los dedos una vez que haya terminado.

Bonus: Ponche Navideño

Este es un tipo de ponche de frutas caliente que se elabora con espino mexicano. A este último ingrediente también se le conoce como tejocotes, parece manzanas de cangrejo con huesos muy grandes y un sabor distintivo. La bebida también puede tener guayabas y manzanas agregadas y aromatizadas con canela.

Es mejor servirlo muy caliente donde puede calentar sus manos con la taza mientras lo bebe. Es una bebida muy reconfortante, perfecta para las frías noches de Navidad.

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

→  bit.ly/2T7KNTl

 elciudadano.com