

Hasta 5 mil pesos costará la cena de navidad ¿En cuánto está el pavo?

El Ciudadano · 22 de diciembre de 2022

De acuerdo con un sondeo de El Ciudadano México, varias familias optarán por limitar las cantidades o tendrán su cena “de traje”



Para preparar la cena de Navidad, las familias poblanas destinarán entre **2 mil y hasta 5 mil pesos para celebrar en familia**, dependiendo el platillo a cocinar y las porciones que necesiten.

Lee más: Inflación repunta 7.77% en primera quincena de diciembre: Inegi

Esto, tomando en cuenta menús tradicionales como **chiles chipotles rellenos, pierna adobada y pavo (con o sin relleno), así como ensalada de manzana y ponche de frutas**, según los precios en tiendas de autoservicio y mercados locales.

Además, de acuerdo con un sondeo realizado por **El Ciudadano México**, varias familias optarán por **limitar las cantidades** a preparar o se reunirán **con más personas para que sea “de traje”, para amortiguar los efectos de la inflación.**

El Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) señala que entre los alimentos que más se han encarecido se encuentran la **carne, el huevo, el pan, lácteos y algunas verduras.**

Platillos tradicionales

En una revisión a los precios de la Central de Abastos Puebla y tiendas como las cadenas Walmart y Soriana, una cena de Navidad para más de cuatro personas costará entre **2 mil y hasta 5 mil pesos**.

Por ejemplo, para preparar pavo se requiere de **proteína, vino, hierbas de olor y especias**; además de **carne molida, papas, zanahorias y frutos secos**, en caso de que se sirva relleno.

En las cadenas de autoservicio como Aurrera, el kilo de pavo se encuentra en **140 pesos por kilo**, y el ave entera pesa entre 6 y 8 kilos, es decir, tendría un costo total aproximado entre **840 y mil 100 pesos**.

Además, el **kilo de carne molida ronda entre los 100 y 135 pesos**; en tanto, debido a las variedades de vino, su costo puede ir de los **100 y hasta los 300 pesos**.

En la Central de abastos, en promedio, el **kilo de papa se puede adquirir en 15 pesos, la zanahoria en 9 pesos, la cebolla en 7 pesos, pimientos en 30 pesos, jitomate en 32 pesos y el ajo en 72 pesos**.

Por su parte, en el **Chedraui** el kilo de manzana Golden y roja oscila entre los **39 y los 60 pesos**, el sobre de almendras de 90 gramos está en 36 pesos y las pasas en **15 pesos los 40 gramos**.

Además, se debe considerar el uso de insumos como electricidad y gas, que para la semana de Navidad tendrá un costo de **374 pesos por tanque**, según los datos proporcionados por la Comisión Reguladora de Energía (CRE).

Por lo anterior, y dependiendo de las porciones dicha preparación podría alcanzar un costo de **mil 820 pesos**.

“Pues nosotros nos gastamos 2 mil pesos, poco más. Pero este año no nos fue tan bien, entonces nos vamos a juntar varios para cenar, los primos llevarán una cosa, nosotros otra y nos pusimos como límite de gasto mil pesos”, comentó Miguel, conductor de plataforma.



La cena evoluciona con el paso del tiempo

A pesar de que preparaciones como los **romeritos y el bacalao** solían ser las recetas estrella de la época decembrina, en la actualidad **muchas familias poblanas prefieren contratar algún paquete de preparación**, solicitar comida a domicilio o cenar en algún restaurante.

No obstante, estas opciones representan una inversión aproximada de entre **150 y 300 pesos por persona**. Restaurantes como El Augurio, en el Centro Histórico de la ciudad de Puebla ofrecen platillos desde los 120 pesos (2 piezas de chipotle navideño) y hasta los 330 (bacalao a la vizcaína).

Otros eligen solicitar un paquete de cena, para ahorrar tiempo en la preparación, aunque los precios varían dependiendo el lugar y el tipo de platillo. Por ejemplo, hay negocios que ofertan **comida para cuatro personas a tres tiempos (pasta, plato fuerte y postre) por 3 mil pesos**.

Otra opción popular es la comida rápida como hamburguesas, pollo frito y pizzas, pues a la par de la inmediatez su adquisición suele ser más económica, ya que es fácil encontrar pizzas y hamburguesas por menos de 100 pesos; además, **una cubeta con 10 piezas de pollo no supera los 500 pesos**.

Ilustración: Iván Rojas

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➔  <https://t.me/ciudadanomx>
 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano