



Huidas

por México



La primera Huida:
¡Nos vamos a Veracruz!

Nuestro pedacito de mar:
Acuario de Veracruz

¿Chachalacas, otra vez?
¡Si, pero en la playa!

www.mishuidaspormexico.com

www.huidas.com.mx

¡¿Huevos en Veracruz?! ¡Para nada! ¡A CLAVAR EL COLMILLO, DE VERDAD!



Ir a Veracruz y comer cualquier cosa es como irte a la playa sin traje de baño y más, siendo uno de los estados con mayor tradición culinaria, donde cada una de sus regiones tiene su toque personal.

La cocina veracruzana tiene todo un abanico de posibilidades complacientes para cualquier paladar, está condimentada con las especias más naturales y originales.

¿A quién no se le antojan los platillos provenientes del mar y típicos del estado como el pescado en escabeche, los pulpos en su tinta, el arroz blanco, las empanadas de camarón, los pescaditos fritos, el chilpachole y el afamado Huachinango a la Veracruzana?

Las ciudades cuya tradición gastronómica ha cobrado fama, inclusive a nivel internacional son; Orizaba, Córdoba, algunas costeras como Tuxpan, Nautla y Tecolutla, por mencionar solo algunas. Así que Huidas por México se dio a la triste tarea de clavar el diente en cada destino, para darte las mejores recomendaciones.

Recorrimos parte de la zona costera de Veracruz buscando los platillos más típicos y, no solo sus bellezas naturales nos dejaron admiradas, sino su gran riqueza gastronómica, un día aquí sería incompleto sin degustar una deliciosa y, cabe mencionar por experiencia propia, enoorme mojarra al chile - limón acompañada con malanga y yuca.

El café de esta zona es de un sabor incomparable y aromático, no por nada se exporta a muchos países y es considerado de los mejores en el mundo entero. Y ya que hablamos de café, no podemos dejar de mencionar que pocos lugares en el mundo son tan representativos de una ciudad y un Estado como el famoso Gran Café de la Parroquia en el Puerto de Veracruz, un lugar de especial convivencia, donde se sirve comida y se pueden además admirar las grandes cafeteras que lo adornan,

las canillas, el cafecito "sopado", la champola de guanábana, las michas y los huevos tirados.

Estando ahí puedes disfrutar del clásico café lechero o "sopado" como le llaman ellos, y si de pronto escuchas las cucharas pegar en las tazas, no pienses que es grosería; es tradición en La Parroquia que cuando has terminado tu café y deseas que te sirvan más, debes golpear (ligeramente hee, sin romper nada) las tazas con el cubierto para que el mesero te sirva más (¿?) Sí, sí, también nosotras nos quedamos con cara de mochileras confundidas.

Otro punto que no se queda atrás en lo que a gastronomía se refiere, es Coatzacoalcos, aquí puedes darte un atracón de exquisitos guisos con carne de armadillo, tortuga, pejelagarto ahumado (sin alusiones personales), venado, tejón y mejillones entre otros.

Aquí va una lista de lo que no debes dejar de comer en Veracruz

Tamal de cazuela: Está preparado con jitomate, chile ancho, carne de pollo y de cerdo, todo cubierto con la masa. Delicioso y llenador.

Molotas: Son quesadillas hechas con tortilla de maíz y pueden llevar de relleno carne, queso o papa. Estas las preparan en cualquier mercadito.

Caldo largo de pescado: Este caldo lleva rebanadas de pescado en caldillo de jitomate con chile guajillo y flotan en el plato cilantro y mitades de limones. Rico, rico y casi no pica.

Mondongo a la veracruzana: Este es un platillo algo complicado cuando te dicen que lleva pero al comerlo... todo se te olvida. Son vísceras de res en caldo de jitomate, cebolla, achiote diluido y jugo de naranja y una rama de epazote. Se sirve acompañado de cebolla, orégano, chile habanero y gotas de limón.

Entre los dulces típicos encontramos:

Empanadas de guayaba: Quesadillas hojaldradas rellenas de dulce de guayaba. Exquisitas.

Galletas de agua: No, no son aguadas, también creímos eso. Se elaboran roscas cocinadas con harina, huevo, sal, aceite vegetal y agua.

Alfajor de maíz: Éste es un dulce seco hecho de harina de maíz y azúcar piloncillo, en forma de rombos.

Marquesota: Este dulce es una torta elaborada con almidón de maíz, arroz o trigo, azúcar y huevos.

Dulce de nanche: Dulce a base de nanches en almíbar. Una adicción para los que disfrutan del dulce.

Yemitas de canela: Este dulce se hace con yemas de huevo, canela y jerez. La masa se dispone en bolitas, que se revuelcan en azúcar y canela molida, para después envolverlas en papel de china.

Palanquetas de cacahuete: Consiste en hervir piloncillo y cacahuete juntos, ya que se enfrían se tornan duros.

Las bebidas típicas de Veracruz son

Toritos: Bebida de cacahuete, guanábana o jobo, con leche condensada y alcohol.

Pichón: Esta bebida consiste en uvas silvestres fermentadas y azúcar.

Mosco: Licor de naranja.

Jobo: Se ponen a fermentar las ciruelas del árbol de jobo y después se ponen en agua de piloncillo.

Nanche: De las frutas de este nombre se saca una infusión y se combina con aguardiente de caña.

Popo: Esta bebida consiste en la ardua mezcla de chocolate con agua hasta obtener bastante espuma. No contiene alcohol y se bebe en jícaras



Coatepec: Es un vino de la fermentación de naranjas dulces.

Guanábana: Bebida consistente en la infusión de la guanábana con alcohol.

Guarapo: Bebida de jugo de caña o maíz, acompañado con pulque y miel.

Habanero: Es una mezcla de aguardiente de caña y de uva. Esta bebida es de uso ceremonial y doméstico.

Sangre de pichón: Es una bebida de uvas silvestres fermentadas o verdes y azúcar. Su elaboración es doméstica.

Tlaníchirole: Se prepara macerando yerbas aromáticas y medicinales en alcohol; ésta es una bebida de uso ritual y poco común.

Torito: Es una bebida alcohólica hecha a base de cacahuete, guanábana o jobo, mezclada con leche condensada. Es muy popular en Veracruz.

**Después de todo esto,
podemos decir...
"Huidas: Misión cumplida"**

