This page was exported from - Report3
Export date: Thu Apr 25 21:56:27 2024 / +0000 GMT

Se distingue región de los volcanes por preparación de chiles en nogada

Inició la temporada de preparación y degustación del tradicional chile en nogada, guiso poblano con una historia de más de 200 años, considerado uno de los platillos más representativos de la alta gastronomía mexicana.

A pesar de que Puebla es su cuna, su celebración se ha vuelto tradición en todo el país y en el Estado de México no es la excepción, ya que muchos de sus municipios, principalmente los ubicados en la Región de los Volcanes, producen algunos de los ingredientes utilizados en la preparación como la nuez de castilla.

Existen varias versiones de su origen; una de ellas es que, en 1821, las Monjas Agustinas Recoletas del Convento de Santa Mónica de Puebla, crearon los chiles en nogada como homenaje a la celebración de la Independencia de México.

Con la visita de Agustín de Iturbide, tan sólo después de firmar el Tratado de la misma, fue recibido por las monjas con un banquete preparado principalmente con los productos de temporada; sin embargo, se cree que este guiso ya existía, aunque ellas le dieron los colores característicos que hoy en día prevalecen y que son alusivos a la bandera mexicana, por lo cual Agustín de Iturbide fue el primero en degustar el platillo tal y como hoy se conoce.

Esta obra de arte tiene diferentes versiones en su preparación. La receta más común está preparada a base de un chile poblano relleno de carne y frutos secos, a medio capear para ponderar su color, bañado en una crema de nueces de Castilla y engalanado con ramas de perejil y granada roja.

Entre las variedades de este tradicional alimento está el vegano, tienen ingredientes frescos, otros contienen frutas frescas, asimismo, la nogada puede ser líquida o espesa con trozos de nuez para potenciar sabores, además otros contienen plátano, o bien diferentes chiles.

Estos platillos comúnmente y a preferencia del chef o cocinero, son acompañados por diferentes guarniciones como arroz blanco, pan de agua; los expertos recomiendan acompañar el platillo con vino blanco, vino tinto, champán, o el anís en hielo para un maridaje perfecto.

La Secretaría de Cultura y Turismo, a través de la Subsecretaría de Turismo, invita a consultar la Plataforma Estatal de Turismo en https://bit.ly/3dInV6A o https://experiencia.edomex.gob.mx/ para conocer los restaurantes de la Región de los Volcanes que ofrecen este delicioso platillo, y que se encuentran ubicados principalmente en los municipios de Amecameca, Chalco, Cocotitlán, Ixtapaluca, Temamatla, Tepetlixpa y Tlalmanalco.