

Ofrece Morelos a turistas amplia variedad gastronómica [1]



[2]

- **Los platillos y la cocina morelenses son reconocidos en todo el país**

La Secretaría de Turismo y Cultura (STyC) afirmó que el estado de Morelos se ha caracterizado por brindar una amplia gama de experiencias para turistas y visitantes, que van desde el turismo cultural, de romance, de salud y bienestar, hasta el agroturismo y la recreación acuática.

Sin embargo, toda la entidad se ve poblada de experiencias culinarias deliciosas que posicionan al estado como un referente imperdible del turismo gastronómico para el viajero que busque enriquecer su paladar.

La gastronomía morelense es el resultado de una combinación de sabores, herencia ancestral de la cocina prehispánica náhuatl con variantes mestizas, en fusión con deliciosos préstamos culturales de Europa y Asia, propuestas vanguardistas que pueden ser degustados en coloridos mercados o bien en los refinados restaurantes de la entidad.

Esta experiencia inicia con los paisajes culturales que predominan a lo largo y ancho del territorio estatal, entre los que destacan sembradíos de maíz, caña de azúcar y arroz.

De igual forma, al norte de Morelos se pueden contemplar las nopaleras que pintan de verde el horizonte con este abundante vegetal; en otoño, el oriente del estado tiñe de rojo y dorado los campos por el cultivo de amaranto; mientras que el suroeste, el clima cálido es ideal para los huertos de mango y chicozapote.

Entre los platillos morelenses más representativos se encuentra la cecina, ícono gastronómico de la entidad, de la cual Yecapixtla y Puente de Ixtla son los principales productores. Este platillo consiste en un corte delgado de carne de res, cocinado al carbón para acompañarse con queso y crema frescos, salsa de molcajete, nopales y cebollas y tortillas de

maíz hechas a mano.

Pero las experiencias van más allá. La base esencial de la cocina local es la combinación de maíz chile y frijol, tan diversa y variada que puede encontrarse en la exquisita sazón de Tepoztlán, desde los tradicionales itacates, manjares con hongos, como el huitlacoche, las orejas de cazahuate o las setas de temporada, hasta los guisos con frijoles ayocotes.

El arroz de Morelos, Denominación de Origen, es uno de los 15 productos que ostenta esta distinción y que se usa para preparar otro platillo tradicional: los tacos acorazados, los cuales se preparan con arroz y se acompañan de un guisado, como puede ser milanesa o chille relleno.

Morelos es también productor de aguacates, ciruelas e higos, de los cuales produce deliciosas golosinas. Llegado su momento, el amaranto se convertirá en deliciosos dulces mezclados con miel y cacahuete. Por todo ello, la gastronomía local consolida a Morelos como anfitrión del mundo.



[3]



[4]



[5]



[6]

Temas: [Turismo](#) [7]Perfiles: [Público en General](#) [8]

URL de origen: https://turismoycultura.morelos.gob.mx/node/510

Enlaces

[1] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/noticias/ofrece-morelos-turistas-amplia-variedad-gastronomica

[2] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/principal/boletin_5179_4_1.jpeg

[3] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/boletin_5179_1.jpeg

[4] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/boletin_5179_2.jpeg

[5] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/boletin_5179_3.jpeg

[6] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/boletin_5179_4_1.jpeg

[7] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/temas/turismo

[8] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/perfiles/publico-en-general