

# 10 platillos típicos de Navidad que puedes comer en México



La **temporada decembrina** llega y con ello la **comida en navidad** que se acostumbra en las diversas partes de México.

*"Cada región tiene esa esencia que lo identifica y todos pueden disfrutar de forma igual. Todas son muy interesantes y **esto hace rico el país, la diversidad de platillos y tipicidad de recetas**",* considera **Jorge Armando Márquez**, chef de la cafetería del [Tec de Monterrey, campus Zacatecas](#).

*"Lo que diferencia estos platillos es la costumbre de hacer las cosas, no es tanto la receta. Lo que lo hace único **es la forma de prepararlos**",* añade.



/> width="900" loading="lazy">

Comida en navidad que se acostumbra en México

**CONECTA** entrevistó a encargados de cocina del [Tecnológico de Monterrey](#), quienes comparten una pequeña muestra de los **platillos** que se pueden **servir** tanto en **Navidad** como en **Año Nuevo** en el país.

1. [El pavo](#)
2. [Pierna/Lomo de cerdo](#)
3. [Los tamales](#)
4. [El menudo y el pozole](#)
5. [La carne asada](#)
6. [La birria](#)
7. [El bacalao y los romeritos](#)
8. [Ensalada de manzana](#)
9. [Postres, como churros y buñuelos](#)
10. [Bebidas: ponche, pozol, atole, entre otros](#)

## 1. El pavo

*"El pavo se encuentra entre lo más tradicional, así como sus derivados: las **pechugas rellenas**, los **pavos rellenos al horno** o a las **brasas**",* indica **Antonio de Jesús Morales**, chef ejecutivo del



[Tec en el campus Monterrey.](#)

"Los rellenos llevan **carne molida** y puede ser **agridulce**. Se inyecta el pavo con **vino blanco** y se **barniza con mantequilla**", detalla.



/>>

## 2. Pierna/Lomo de cerdo

Otra de las opciones **tradicionales** y relativamente **accesible** en su precio y en forma de preparación es la pierna o el lomo de cerdo,

"La **pierna de cerdo es más claveteada**, cuando la pinchan, el mismo lomo, le ponen vino seco, salsa de ciruela, o salsa de arándano, como una opción", dijo el chef Antonio.



/>>

### 3. Los tamales

Dicen que **los tamales no pueden faltar en Navidad**, afirman los chefs. Se rellenan de diferentes guisos y pueden ser también dulces.

El chef Jorge Armando calificó los tamales de la **región del Bajío** como **únicos** por su **forma y relleno**, que los hacen diferente.

*"Por ejemplo, en el **norte son más delgados, más pequeños** y en el **sur son más grandes y más pesados**. En **Oaxaca, los envuelven en hoja de plátano**, es una masa más delgada, pero tiene más capas", ejemplificó.*





width="900" loading="lazy">

#### 4. El menudo y el pozole

**Reyna Gurrola**, encargada de cocina del [Tec campus Sonora Norte](#), aseguró que el típico platillo navideño en Sonora **es el menudo**.

*"El **menudo** lo preparan en todas partes (en Sonora). Es para dar calor y es muy rico".*

*"La preparación es dentro en la casa o afuera, a la leña, Se acompaña con cebollita y cilantro, y la tradición de aquí, los **chiltepines**", indicó.*

El **pozole**, también es un platillo que se acostumbra más en estas fechas, por ser un platillo caliente.



/>>

## 5. La carne asada

**En la parte norte del país, las carnes asadas son parte de las fechas de Navidad y Año Nuevo.**

*"En Monterrey, la **carne asada** lo utiliza más como **punto de reunión**, Es parte por la economía, porque el pavo es costoso y requiere más tiempo de preparación. Se programan mucho las carnes asadas", dijo el chef Antonio.*





/>>

## 6. La birria

El chef Jorge Armando comentó que este es un **platillo típico de la región del Bajío**, que comprende Jalisco, Aguascalientes, San Luis Potosí, Zacatecas y Querétaro

*"La **birria al estilo de Zacatecas** es a base de pulque, que también se acostumbra mucho en Jalisco",* señaló.

También señaló la **barbacoa de borrego** como un platillo que se acostumbra en Zacatecas.



width="900" loading="lazy">

## 7. El bacalao y los romeritos

El **bacalao a la Vizcaína** tiene su origen en la Nueva España: una mezcla de **pescado** con **salsa vizcaína** (la cual se realiza con pimiento choricero, cebolla, ajo, caldo de pescado y harina o galletas para espesar).

Luego se le dio el **toque mexicano**: la salsa con jitomate bola, ajo, cebolla, perejil, aceitunas, alcaparras y chiles güeros curtidos.





width="900" loading="lazy">

Otro de las cenas navideñas más tradicionales son los **romeritos**, señaló el chef Antonio.

*"Los romeritos se usan para aromatizar los platos. Se utiliza más en guiso, como un acompañamiento del pavo, por ejemplo",* describió.

#### **8. Ensalada de manzana**

La manzana se cultiva actualmente en 23 estados de México, por eso es tan típico **verla convertida en este postre navideño.**

*"Esta ensalada, con el ingrediente principal que es la manzana, se le agrega **crema ácida, arándanos, nuez picada y azúcar glass**; se decora con **coco horneado y cerezas**, es lo más tradicional",* enlistó el chef Antonio.



width="900" loading="lazy">

## 9. Postres, como churros y buñuelos

Los **churros** fueron traídos a México por los españoles durante la conquista, y a su vez, se dice que se originaron en en China y llegaron a España de la mano de mercaderes portugueses.

En México se distinguen por su **textura blanda y su cubierta de azúcar y canela**; además, pueden servirse también rellenos de cajeta, dulce de leche o chocolate.





width="900" loading="lazy">

**Los buñuelos**, son una especie de fritura dulce; quedan en forma de tortilla y también se espolvorean con azúcar.

El **pastel de frutas deshidratadas**, con durazno, chabacano, frutos secos, avellana y nueces, **es muy típico** de la región del Bajío, señaló el chef Jorge Armando.

También los **sufflés** o **quequitos** se acostumbran consumir más en esta temporada, agregó el chef Antonio.

#### **10. Bebidas: ponche, pozol, atole, entre otros**

En México hay una gran variedad de bebidas, principalmente calientes, por la temporada de frío.

Algunos ejemplos de bebidas son el **pozol** (a base de cacao), la **sangría**, que lleva frutas cortadas y el **clericot** y **los ponches**, mencionaron los chefs.

El **atole**, **sobre todo de guayaba**, es típico en Zacatecas, señaló Jorge Armando.



width="900" loading="lazy">

***\*Con información de campus Zacatecas, Sonora Norte, Puebla y Monterrey***

**SEGURO TAMBIÉN QUERRÁS LEER:**