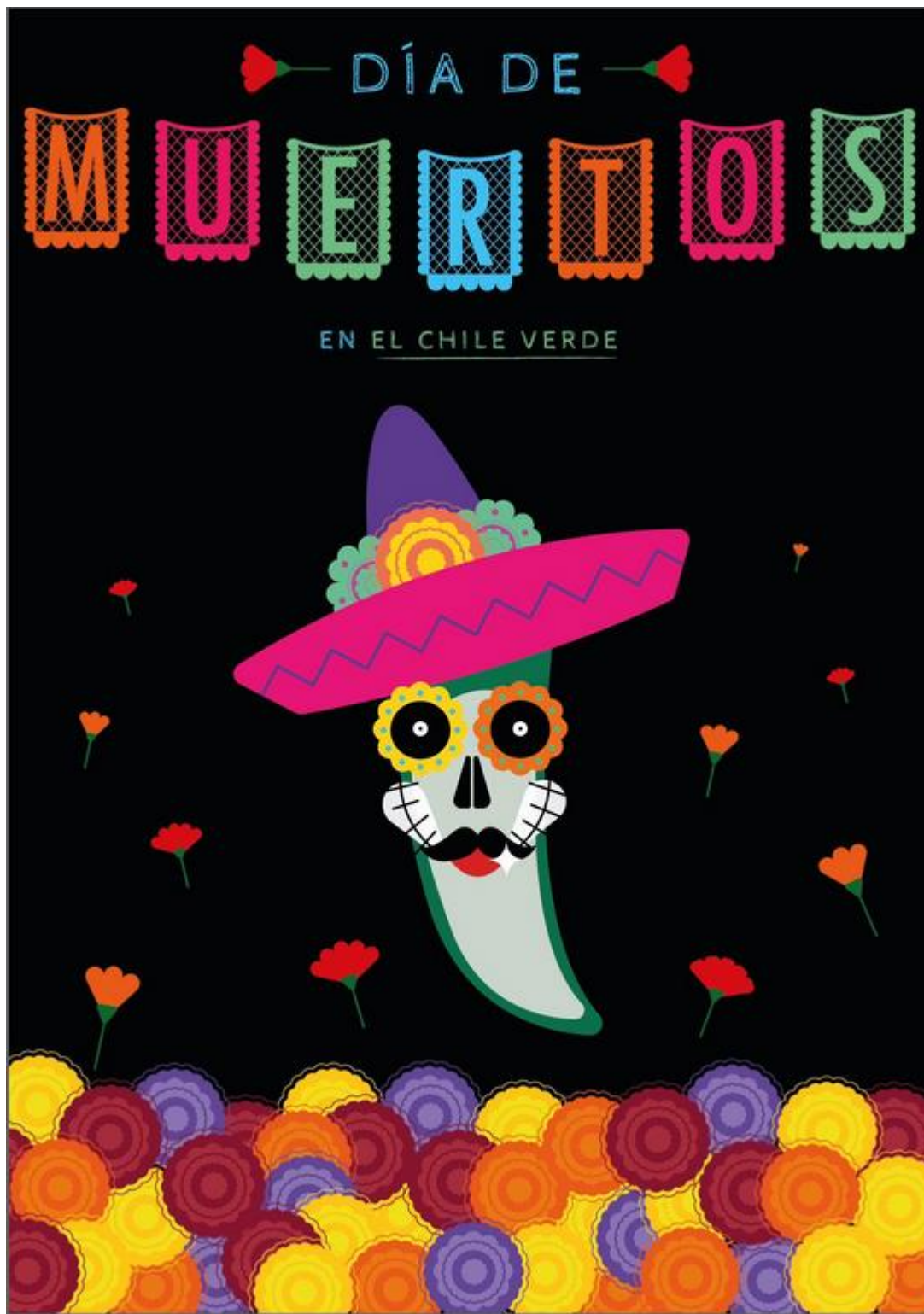


El Chile Verde celebrará el “Día de los Muertos” con un especial menú

México celebra el Día de los muertos con flores, muchos papelillos de colores y claro, con mucha comida. Indudable que cada país, y hasta cada región, tienen diferentes formas de celebrar sus fiestas.

El país azteca, cuenta con una gastronomía que, desde el año 2010, fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).



El Chile Verde celebrará el “Día de los Muertos” con un especial menú

Unas celebraciones que cada año se afianza en diferentes países y regiones del mundo, pero ¿a quién no le gusta la cocina mexicana? y si es buena y auténtica, más aún.

Así que con esta premisa vamos a hablar con [Romina Sánchez](#) del restaurante Chile Verde, ubicado en el municipio de Santa

Úrsula.



José Garavito.- Romina, sabemos que México en general celebra el Día de los Muertos, y esto lo hace con mucha cocina, pero cada región tiene sus platillos ¿de qué región vamos a hablar? Y llévanos un poco a como es lo que sucede

Romina Sánchez.- Es una tradición regional y en sí, es de una

variedad bastante extensa de platillos, ya que la finalidad es que nuestros seres queridos que se nos adelantaron crucen el umbral y vengan a degustar su comida y bebida favorita.

José Garavito.- Cuéntanos un poco sobre las costumbres de tu región para celebrar estas fiestas.

Romina Sánchez.- La gente acude al panteón a llevarles sus ofrendas y al mismo tiempo, en las casas se pone el altar con sus fotos y la comida favorita de los difuntos. Es muy peculiar, pero es una costumbre muy nuestra.

José Garavito.- ¿Cuántos platos vamos a poder degustar ‘los vivos’ en estas fechas en el [Chile Verde](#)? ¿Y cómo son sus características según región?

Romina Sánchez.- Estos días tendremos una receta diferente, tendremos **Mole Poblano**, que yo lo hago con mi toque (no te voy a contar, tienes que venir a probarlo) **Tacos Dorados** con salsa verde de la región del centro del país. **Tamales Oaxaqueños**. Y **Pozole** estilo **Jalisco**.



Tacos Dorados con salsa verde

José Garavito.- Danos unas señas de cómo preparar algún plato sencillo, pero rico que me lleve a casa y que sepa a México.

Romina Sánchez.- Para mi hay 3 recetas que representan a nuestro país. El. Mole Poblano, los Chiles en Nogada y el Pozole. Este último, en lo personal, me encanta. Es maíz con carne de puerco acompañado de lechuga, rábanos cebolla y una salsita roja de Chile de árbol con unas gotitas de limón, viste ite di la receta!



Pozole al estilo Jalisco

José Garavito.- Cuéntanos algo del pozole que ya sé que es de tus favoritos.

Romina Sánchez.- Me gusta iy mucho! hay diferentes tipos de pozole, los hay en **Jalisco, Sonora, Sinaloa, Guanajuato y Nayarit**; pero a mí el de Jalisco me encanta, la combinación de los ingredientes es más que rica, el maíz, el cerdo, los

rábanos...



La Chef mexicana Romina Sanchez y su equipo del Restaurante "Chile Verde"

José Garavito.- Tienes una atmósfera de casa, de hogar, que realmente, cuando uno entra al Chile Verde, te sientes en casa, y no lo digo como frase hecha, pero... con esos aromas que saben a México y que no tienes en casa ¿Cómo se logra esto en un restaurante?



Pan de muertos

Romina Sánchez.- Pues la atmósfera realmente se forma de la calidad humana del equipo del **Chile Verde** y de ponerle mucho **corazón** a lo que hacemos, es pequeña nuestra carta, pero le echamos muchas ganas a la **sazón**. Eso sí, sin olvidar mucho **chile** en nuestras **salsas**. Esto envuelve los **olores** de este rincón de **Santa Úrsula**.

Calendario Gastronómico del Día de los Muertos en el 'Chile Verde'.

Se recomienda reserva previa.





**29 de
Octubre**

**Se prende otra
veladora y se coloca
un vaso con agua,
dedicado a difuntos,
olvidados y
desamparados.**



30 de Octubre

Se prende una nueva veladora, se coloca otro vaso con agua y se pone un pan blanco para los difuntos que se fueron sin comer o los que tuvieron un accidente.

1º de Noviembre

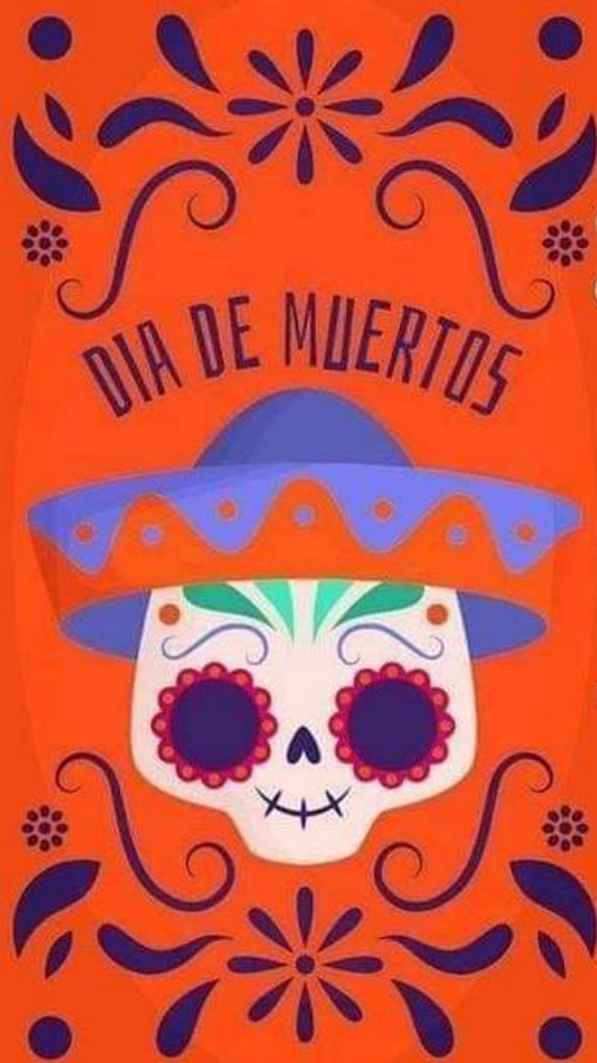
DÍA DE MUERTOS



Es el día de
Todos los Santos,
fecha en la que llegan
los angelitos que son
las almas de quienes
fallecieron siendo niños.

En este día se pone
toda la comida en el
altar de muertos.

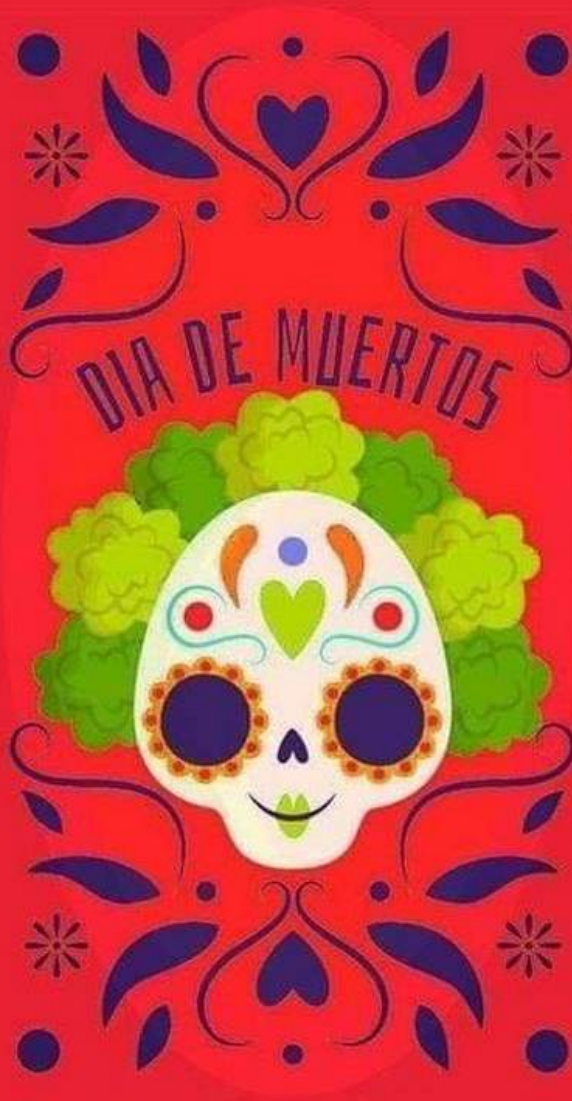




2 de Noviembre

Conocido como el día de los Fieles Difuntos, vienen las almas de los muertos adultos quienes llegan a recoger y comer las ofrendas que su familia colocó en el altar.

Se quema incienso de copal y se adorna un camino con pétalos de cempasúchil para guiarlos en la ofrenda



3 de Noviembre

Se prende la última
veladora blanca,
se quema copal,
se despide a las
almas de nuestros
muertos y les
pedimos que vuelvan
el siguiente año.
Se levanta la ofrenda.