

El Día de los Muertos: Un Viaje a Través de la Gastronomía Mexicana

El Día de los Muertos es una de las celebraciones más emblemáticas de México, es una manera muy especial de rendir homenaje a nuestros seres queridos que han partido, es toda una **celebración** de esos **platillos especiales** justo para esos días.

Este año, como en ocasiones anteriores, tengo [el placer](#) de compartir una **experiencia gastronómica** única en la taquería **El Chile Verde**, donde **Romina Sánchez** y su talentoso equipo presentan una selección de **platos** que reflejan la riqueza, diversidad y autenticidad de los **sabores mexicanos**.

En **El Chile Verde** no encontrarás **fusiones extrañas** ni influencias de **otras cocinas**, sino los auténticos **sabores, aromas y texturas de la cocina tradicional mexicana**, esa que uno busca cuando piensa en un destino como **México**.

Estos **platos** que les voy a describir estarán el **sábado 2 de noviembre** para **deguste** de todos a los que nos gusta lo auténtico cuando de comidas internacionales se refiere. No dejen sus reservas para última hora, les digo que esta **taquería** se llena al cien por ciento.

Pozole Rojo

Comenzamos nuestro **viaje culinario** en el corazón de **Jalisco**, tierra natal de **Romina**, donde el **Pozole Rojo** es un símbolo de unión y **celebración**. Este emblemático plato, elaborado con **maíz hominy**, este grano, destaca por el proceso de **nixtamalización** al que se somete el **maíz**: se **cocina** en una solución alcalina (agua con cal o ceniza) y luego se **enjuaga**.

Este proceso no solo mejora su digestibilidad, sino que también aumenta la disponibilidad de nutrientes como el niacina, además de aportar un sabor más dulce y una textura suave y esponjosa que enriquece cada bocado.



Siguiendo con el **Pozole Rojo**, este se cocina lentamente con **carne de cerdo o pollo** y se **adereza** con **chiles guajillo**, que le aportan ese hermoso e intenso **color rojo** y un **sabor robusto**. Tradicionalmente, el **Pozole Rojo** se sirve con **rábanos** –uno de mis acompañamientos preferidos–, **lechuga**, **cebolla** y **orégano**, permitiendo que cada **comensal** personalice su **plato** a su **gusto**. Es un **plato** que invita a tomar una **cucharada** tras otra; además de ser **delicioso**, nos llama a compartir y disfrutar en buena compañía.

Tostadas de Pollo

De **Jalisco**, nos trasladamos a **Oaxaca**, esto es lo que me gusta de ir al **Chile Verde** ese paseo por los sabores de las distintas regiones del país azteca, hay que decir que **Oaxaca** es famosa por su vasta oferta **gastronómica**, así que para muestra un botón.



En Chile Verde, las tostadas de pollo son una verdadera delicia. El pollo se deshebra y se mezcla con una salsa de tomate fresca, que le aporta un toque jugoso y vibrante. Estas tostadas se montan sobre tortillas crujientes y se adornan con cebolla morada.

Este plato en boca es realmente rico, una combinación de texturas y sabores al compás del picante que le hayas puesto, esta tostada representa la calidez de la cocina oaxaqueña, ideal para picar mientras se recuerda a nuestros seres

queridos y un **tequila** con **sal** y **limón**.

Salpicón de Res

Seguimos rodando por los sabores de **México**, este **Salpicón de Res** originario de la región del norte, el **Salpicón de Res** es un **platillo** fresco y ligero que combina **carne deshebrada**, **verduras** y un **aderezo de limón y aceite**. En el **Chile Verde**, la mezcla incluye **cebolla**, **jitomate** y **aguacate**, todo ello servido sobre un **lecho de lechuga**. Este **plato** es perfecto para los días de **celebración**, aportando un **sabor** refrescante que contrasta con los **platillos** más pesados de la mesa del **Día de los Muertos**.



Tacos al vapor

Los **Tacos al Vapor** son un **antojito mexicano** característico por su **textura suave** y **esponjosa**, resultado de su método de **cocción al vapor**. A diferencia de otros tipos de **tacos**, estos se **cocinan** lentamente en una **vaporera**, lo que intensifica su

sabor y les confiere una **suavidad** única. Su popularidad se extiende por diversas regiones de **México**, donde se [sirven](#) con una variedad de **rellenos** y **salsas**, pero este 2 de noviembre, podrás **disfrutar** de esta **delicia** en el Puerto de La Cruz.

Pan de Muertos con Helados de Naranja

Nadie puede hablar del **Día de los Muertos** sin mencionar el **Pan de Muertos**, un **dulce tradicional** que simboliza la conexión entre los vivos y los muertos. En esta ocasión, **El Chile Verde** lo presenta acompañado de **Helado de Naranja**, una [combinación](#) que resalta la dulzura y la fragancia del **pan**. Este **postre**, típico de toda la **República Mexicana**, invita a disfrutar en comunidad y recordar a quienes ya no están, añadiendo un toque de suavidad y dulzura a la **celebración**.



Guacamole y Nachos

No puede faltar en nuestra un delicioso **Guacamole**, un clásico que, aunque originario de la región de **Puebla**, ha conquistado

paladares en todos los rincones de **México**. Este entrante, acompañado de crujientes **Nachos** hechos en casa, se convierte en el compañero ideal para abrir **el apetito**, especialmente si lo acompañamos con una refrescante Coronita con limón.

La combinación de aguacate fresco, cebolla, cilantro y un toque de limón ofrece una explosión de sabores que resuena con el espíritu festivo de los platillos preparados para el Día de los Muertos.



En **El Chile Verde**, se vive y se **paladea** la diversidad y la magia de **sabores** de la **cocina mexicana**, se le rinde un homenaje a las **tradiciones** y a la memoria de nuestros seres queridos. Este **Día de los Muertos**, dejémonos llevar por los **sabores y la cultura**, recordando que la **gastronomía** es una hermosa manera de mantener viva la memoria de aquellos que han partido. **¡Brindemos por ellos y por nosotros, que seguimos**

disfrutando de la vida!

El Día de los Muertos: Un Viaje Gastronómico por México

El **Día de Muertos en México**, celebrado el 1 y 2 de noviembre, es más que una fiesta; es un tributo culinario y espiritual que honra a los difuntos con un banquete de sabores y significados. Esta tradición, reconocida por la **UNESCO** como **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**, es una celebración donde la gastronomía se entrelaza con la devoción, creando una experiencia sensorial tanto para los vivos como para los muertos.



El Altar: Un Puente Gastronómico entre Mundos

En el corazón de esta celebración está el **altar de muertos**, una verdadera obra de arte comestible que conecta el mundo terrenal con el más allá. Cada elemento del altar tiene un simbolismo único y un rol dentro de la gastronomía. Uno de los más icónicos es el **pan de muerto**, un delicioso pan dulce decorado con figuras que representan huesos y lágrimas. Su inconfundible aroma a azahar y anís llena los hogares, invitando a las almas a regresar. La **flor de cempasúchil**, con su vibrante color naranja y su aroma penetrante, adorna los altares y también es utilizada en infusiones y platillos especiales, ya que se cree que su fragancia guía a los espíritus de vuelta a casa.



Sabores Regionales: Un Festín de

Diversidad

Los platillos en los altares varían según la región de México. En el centro del país, destaca el **mole negro**, una salsa densa y compleja que puede llevar más de 30 ingredientes, entre ellos chiles, chocolate y especias. En **Michoacán**, las tradicionales **corundas**, tamales triangulares envueltos en hojas de maíz, son un plato infaltable. Por su parte, en **Oaxaca**, el espeso y aromático **chocolate caliente** se sirve acompañado del clásico pan de yema.



Nopales

La **bebida** es también esencial en esta celebración. El **pulque**, una bebida fermentada de agave, es ofrecido a los adultos fallecidos, mientras que el **atole**, una bebida caliente hecha a base de maíz, se prepara para los niños. En algunas regiones, el **tequila** y el **mezcal** ocupan un lugar destacado en el altar, recordando las preferencias de los seres queridos.

Hanal Pixán: La Visión Yucateca de los Muertos

En **Yucatán**, el Día de Muertos se celebra como **Hanal Pixán**, que significa “comida de las almas”. Aquí, los platos tradicionales incluyen el **mucbipollo**, un tamal gigante relleno de carne de pavo y cocido bajo tierra, una perfecta fusión de las [costumbres mayas](#) y la influencia española. Otro símbolo clave son las **calaveras de azúcar**, elaboradas con azúcar y colorantes naturales. Aunque son mayormente decorativas, estas calaveras llevan los nombres de los difuntos o de seres queridos, recordándonos la fugacidad de la vida.



Una Noche en el Cementerio: Comunión de Vivos y Muertos

En lugares como **Pátzcuaro, Michoacán**, la celebración se extiende a los cementerios. Las familias pasan la noche junto a las tumbas, compartiendo comida y bebida en un ambiente de

comuni3n. El aroma del **copal**, una resina arom1tica, se mezcla con los olores de los platillos tradicionales, creando una atm3sfera 1nica donde los vivos honran a los muertos en una celebraci3n cargada de amor y memoria.







Fotos José Garavito cortesía El Chile Verde

Más que una Fiesta: La Gastronomía que Trasciende la Vida

El **Día de Muertos en México** es una muestra de cómo la comida trasciende lo cotidiano, convirtiéndose en un vehículo de memoria, amor y **herencia cultural**. Esta festividad no solo alimenta a los vivos y honra a los **muertos**, sino que también nutre el alma de una nación que mantiene sus tradiciones vivas a través de los **sabores** que han sido transmitidos de generación en generación.

En esta celebración, **México** no solo recuerda a sus muertos, sino que los celebra con un **festín** lleno de historia y simbolismo. Mientras haya memoria y **comida** compartida, la muerte no será el final, sino una transición celebrada con los sabores y aromas más queridos.

