

**ANEXO 2**

**RECETAS TRADICIONALES DE LA REGIÓN XALAPA**

---

**XALAPA**

**Platillo creado por el Restaurante “La Estancia de los Tecajetes”**

**PLATILLO 1****Nombre****Enchiladas Madras****Ingredientes**

Chiles xalapeños, tortillas, pollo y queso manchego.

**Modo de preparación**

Se asan a la plancha los chiles xalapeños y después se muelen en el molcajete. Las tortillas se rellenan de pollo y se doblan. Se les añade la salsa y se gratina el queso.

**Platillo originario del norte del país adoptado por el  
Restaurante “El Salto de Xala”**

**PLATILLO 2**

<b>Nombre</b>	<b>Enfrijoladas Mizantecas</b>
	Tortillas, manteca, frijoles, pollo o res y queso.
<b>Modo de preparación</b>	La tortilla se embarra de frijol y se fríe en manteca bien caliente. Se rellenan de pollo o carne y se dobla o enrolla la tortilla. Se le espolvorea queso encima.

**Bebida creada por el Restaurante “La Casa de Mamá”**

**BEBIDA 1**

<b>Nombre</b>	<b>Xalapeñada</b>
<b>Ingredientes</b>	Cerveza, salsa de chile xalapeño, limón y sal.
<b>Modo de preparación</b>	En un tarro escarchado se le agrega la cerveza y la salsa de chile xalapeño.

---



---

**COATEPEC**

**Platillo consumido en Coatepec y adaptado por el  
Restaurante “Finca Andrade”**

<b>PLATILLO 1</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Cecina Coatepecana</b>
<b>Ingredientes</b>	Cecina, chilaquiles y frijoles refritos.
<b>Modo de preparación</b>	Cecina asada a la plancha acompañada de chilaquiles y frijoles refritos.

**Platillo consumido en Coatepec típico de la Región Xalapa.**

<b>PLATILLO 2</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Chiles Rellenos</b>
<b>Ingredientes</b>	Chiles xalapeños, carne de puerco, carne de res, tomate, cebolla y huevo.
<b>Modo de preparación</b>	Se desvenan y asan los chiles. Se rellenan de carne de res y de

puerco finamente picada, se capean y se fríen.

**Platillos típicos de Coatepec pertenecientes a la Región Xalapa.**

**PLATILLO 3**

<b>Nombre</b>	<b>Trucha Ahumada</b>
<b>Ingredientes</b>	Trucha
<b>Modo de preparación</b>	Se baña con una salsa y se marina por unas horas. Se hornea en un ahumador.

**PLATILLO 4**

<b>Nombre</b>	<b>Trucha Almendrada</b>
<b>Ingredientes</b>	Trucha y almendras.
<b>Modo de preparación</b>	La trucha se prepara con almendras en trocitos.

**PLATILLO 5****Nombre****Trucha al Vino Blanco****Ingredientes**

Trucha, anís, mantequilla y vino blanco.

**Modo de preparación**

La trucha se prepara con anís natural, mantequilla y vino blanco.

**PLATILLO 6****Nombre****Trucha Comapeña****Ingredientes**

Trucha, chile ancho, chile comapeño y chile seco.

**Modo de preparación**

La trucha se asa abierta y se cubre con una salsa de adobo de chile camapeño, chile ancho y chile seco hasta que se consuma.

---



---

**Platillo creado por el Restaurante “Los Arcos de Belem”**

**PLATILLO 7**

<b>Nombre</b>	<b>Trucha con Mole Poblano</b>
<b>Ingredientes</b>	Receta de la casa.
<b>Modo de preparación</b>	Trucha guisada con mole poblano.

**Platillos típicos de Coatepec pertenecientes a la Región Xalapa.**

**PLATILLO 8**

<b>Nombre</b>	<b>Trucha con Sal</b>
<b>Ingredientes</b>	Trucha, sal de grano, mantequilla e hinojo
<b>Modo de preparación</b>	Se adereza con mantequilla, sal de grano e hinojo.

**PLATILLO 9**

<b>Nombre</b>	<b>Trucha Chiltepín</b>
<b>Ingredientes</b>	Trucha, chile piquín, ajo y aceite.
<b>Modo de preparación</b>	Trucha empapelada con chile piquín (que se da en forma

silvestre) El chile se deja secar y después se fríe y se licua con mucho ajo. Se adorna con ajo frito dorado en rebanadas.

**PLATILLO 10****Nombre****Trucha Encebollada****Ingredientes**

Trucha, cebolla, epazote y chile de cera.

**Modo de preparación**

A la trucha se le agrega cebolla fileteada, epazote y chile de cera.

**PLATILLO 11****Nombre****Trucha en Salsa de Almendras****Ingredientes**

Trucha, almendras, leche y queso.

**Modo de preparación**

Se asa la trucha a la plancha con una preparación de almendras fritas y molidas con leche y queso.



**PLATILLO 12**

<b>Nombre</b>	<b>Trucha Hawaiiana</b>
<b>Ingredientes</b>	Trucha y frutas en almíbar.
<b>Modo de preparación</b>	Trucha bañada en una ensalada de frutas en almíbar (uva, durazno, piña, mango, cereza) caliente. Tiene un sabor dulce.

**PLATILLO 13**

<b>Nombre</b>	<b>Trucha Rellena de Mariscos.</b>
<b>Ingredientes</b>	Trucha, camarón, caracol, calamar, chile xalapeño, cebolla y tomate.
<b>Modo de preparación</b>	Trucha empapelada con salsa tipo veracruzana.

**PLATILLO 14****Nombre****Trucha Tío Yeyo****Ingredientes**

Trucha, chile chipotle, leche, crema, cebolla y champiñones.

**Modo de preparación**

La trucha se baña con una salsa de chipotle licuado con crema y leche. Se sazona con cebolla fileteada y champiñones en rebanadas.

---



---

## XICO

### Platillos de antaño típicos de la Región Xalapa.

#### PLATILLO 1

**Nombre**

**Chilatole Xiqueño**

**Ingredientes**

Pollo o res, tomate guajillo, chile seco, epazote, queso de cabra, troncos de elote y sal.

**Modo de preparación**

Se hierve el pollo o la res y se sazona con el tomate guajillo, el chile seco, el epazote y se le añaden los troncos de elote y el queso de cabra. Se le agrega sal al gusto.

#### PLATILLO 2

**Nombre**

**Chiles Rellenos**

**Ingredientes**

Chiles verdes, carne de res, tomate, cebolla, perejil, orégano, pasitas y tomillo.

<b>Modo de preparación</b>	Se desvenan los chiles y se asan, se pica la carne de res, se hace como un recaudo con el tomate y se le agrega las pasitas, el perejil, el tomate, la cebolla y el tomillo. Se le pone sal al gusto y después se capean con huevo batido.
----------------------------	--

<b>PLATILLO 3</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Chiles Rellenos</b>
<b>Ingredientes</b>	Chile verde, carne de puerco, carne de res, almendra, tomate, pasitas y yemas de huevo.
<b>Modo de preparación</b>	Se desvenan los chiles y se asan. Para el picadillo, se pica perfectamente bien la carne junto con los demás ingredientes. Se rellenan y se capean los chiles.

**PLATILLO 4****Nombre****Chiles Rellenos en Caldillo****Ingredientes**

Chile verde, carne de puerco, carne de res, almendra, tomate, pasitas, perejil y yemas de huevo

**Modo de preparación**

Se desvenan los chiles y se asan. Para el picadillo, se pica perfectamente bien la carne junto con los demás ingredientes. Se rellenan y se capean los chiles. Los chiles se sumergen en un caldillo que se elabora como cualquier sopa de pasta y se le agrega perejil.

**PLATILLO 5****Nombre****Lengua Almadrada****Ingredientes**

Lengua, hierbas de olor: orégano, tomillo y laurel; epazote, cebolla, ajo, manteca, aceite de oliva, chile chipotle y almendras.

**Modo de preparación**

Cocer la lengua en la olla Express con las hierbas de olor, cebolla y ajo para absorber sabor durante mínimo dos horas.

La almendra se muele en la licuadora con un poco de manteca y aceite de oliva. Se hace una pasta y se sazona con epazote y chile chipotle tostado. Se le agrega a la lengua previamente cocida.

**PLATILLO 6****Nombre****Lengua en Escabeche****Ingredientes**

Lengua, hierbas de olor: orégano, tomillo y laurel; tomate, cebolla, ajo.

**Modo de preparación**

Cocer la lengua en la olla Express con las hierbas de olor, laurel, cebolla y ajo para absorber sabor durante mínimo dos horas.

**PLATILLO 7****Nombre****Lengua en Estofado****Ingredientes**

Lengua, hierbas de olor: laurel; epazote, tomate, cebolla, ajo, manteca, aceite de oliva y chile verde.

**Modo de preparación**

Cocer la lengua en la olla Express con las hierbas de olor, laurel, cebolla y ajo para absorber sabor durante mínimo dos horas.

Se asa el tomate, la cebolla y el chile y se licuan para hacer una salsa. Se le agrega posteriormente a la lengua ya cocida.

### **PLATILLO 8**

**Nombre**

**Lengua Veracruzana**

**Ingredientes**

Lengua, hierbas de olor: orégano, tomillo y laurel; epazote, tomate, cebolla, ajo, manteca, aceite de oliva, aceitunas y chile xalapeño.

**Modo de preparación**

Cocer la lengua en la olla Express con las hierbas de olor, laurel, cebolla y ajo para absorber sabor durante mínimo dos horas.

Se le pone chile xalapeño y aceitunas.



**PLATILLO 9****Nombre****Mole Mancha Manteles****Ingredientes**

Tomate, cebolla, orégano y papa.

**Modo de preparación**

Es como un adobo con papa y mucho orégano. La consistencia es similar al mole pero un poco más aguado.

---



---

**BANDERILLA**
**Platillos típicos de Banderilla pertenecientes a la Región Xalapa.**

<b>PLATILLO 1</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Chiles Rellenos</b>
<b>Ingredientes</b>	Chile xalapeño, carne de puerco, tomate, cebolla, ajo, hierbas de olor (tomillo, orégano y perejil), pasitas, aceitunas o a veces alcaparras y huevo.
<b>Modo de preparación</b>	Se desvenan los chiles y se hierven. Se pican finamente todos los demás ingredientes y se rellenen los chiles. Se capean en huevo batido.

**PLATILLO 2****Nombre****Chiles Rellenos****Ingredientes**

Chiles xalapeños grandes, carne de puerco picada o molida, tomate, cebolla, plátano macho, hierbas de olor: tomillo, orégano y laurel, manteca de cerdo, pasitas, huevos, harina, sal y azúcar.

**Modo de preparación**

Los chiles se desvenan abriéndolos por un lado con cuidado para que no se rompan. Se ponen a hervir con agua a cubrir, sal y azúcar hasta que estén suaves; se rellenan, se capean y fríen en manteca bien caliente, se escurren sobre papel absorbente para quitarles el exceso de grasa.

Picadillo: Se acitrona la cebolla en la manteca bien caliente, se añade

el plátano, el jitomate y las hierbas de olor y se deja sazonar muy bien, hasta que el jitomate esté espeso y no sepa a crudo; Se le añade la carne y sal, pimienta y azúcar al gusto y se deja sazonar unos minutos más.

**Platillo elaborado en el Restaurante “La Martinika”.**

**PLATILLO 3**

**Nombre**

**Costilla Enchilada**

**Ingredientes**

Carne y costilla de cerdo, chile chipotle, vinagre, vino jerez y sal.

**Modo de preparación**

Se deja remojar la carne con vino jerez, vinagre y sal durante un día. Al siguiente día se enchila y ahuma con leña que es lo que le da el sabor.

---



---

**Platillo elaborado en el Restaurante "Doña Mere".**
**PLATILLO 4****Nombre****Mole****Ingredientes**

Chile ancho y chile mulato, manteca, pasitas, ciruela pasa, ajonjolí, anís, cacahuate, pipiana, almendra, plátano, pan, galletas de animalitos, tortillas tostadas en manteca, chocolate de la locomotora, panela, especias (canela, pimienta y clavo), cebolla, ajo.

**Modo de preparación**

Se desvenan el chile ancho y el chile mulato. Se fríen en manteca hasta dorarse. Aparte se le ponen pasitas, ciruela pasa, ajonjolí, anís, cacahuate, pipiana, almendra, plátano, pan, galletas de animalitos, tortillas tostadas en manteca, chocolate de la

locomotora, panela, especias (canela, pimienta y clavo), cebolla, ajo. Todos estos ingredientes se muelen en el molino hasta que quede una pasta.

---



---

**NAOLINCO**


**Platillo elaborado en el Restaurante "Pilatos".**

<b>PLATILLO 1</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Adobo de Cacahuate</b>
<b>Ingredientes</b>	Carne de res, chile ancho, cacahuate tostado, clavo, pimienta, canela.
<b>Modo de preparación</b>	El chile ancho se asa, se remoja y licua con cacahuate tostado, clavo, pimienta y canela. Aparte se pone a hervir la carne de res

(paracocido: cuete o platanillo) y posteriormente se le agrega el adobo de cacahuete.

**Platillo elaborado en el Restaurante "Marce".**

**PLATILLO 2**

<b>Nombre</b>	<b>Pierna Adobada</b>
<b>Ingredientes</b>	Carne de cerdo, chile ancho, orégano, laurel, ajo.
<b>Modo de preparación</b>	Se pone a cocer el puerco y se hace un adobo a base de chile ancho asado, tostado y molido o con chile ancho frito; orégano seco, laurel y ajo.



**Platillo tradicional de Naolinco pertenecientes a la Región Xalapa.**

<b>PLATILLO 3</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Chiles Chipotles Rellenos en Caldillo</b>
<b>Ingredientes</b>	Carne de cerdo, chiles xalapeños secos, hierbas de olor (orégano, tomillo y laurel), azúcar, piloncillo, plátano macho, pasitas, almendras, perejil, jitomate, ajo, cebolla, aceite de oliva.
<b>Modo de preparación</b>	Chiles xalapeños secos desvenados, curados basándose en sal y hierbas de olor (orégano, tomillo, laurel), azúcar, piloncillo, se maceran y se limpian.  Picadillo basándose en cerdo, plátano macho, pasitas, almendras, perejil, jitomate, ajo y cebolla con condimentos: orégano,

tomillo y laurel bien picado y frito  
en aceite

de oliva hasta adquirir una  
consistencia un poco durita para  
poder rellenar los chiles. Se  
capean.

Caldillo: jitomate, ajo, cebolla y  
hierbas de olor, se muelen, fríen y  
se agregan al consomé donde se  
coció la carne de cerdo.

**Platillo creado por el Restaurante "Pilatos".**

**PLATILLO 4**

**Nombre**

**Gasparitos en Salsa de Chile  
Prieto**

**Ingredientes**

Gasparitos, chile chipotle, ajo.

**Modo de preparación**

A los gasparitos se les agrega una  
salsa de chile chipotle asado con  
ajo.

---



---

**Platillo elaborado en el Restaurante "Pilatos".**
**PLATILLO 5****Nombre****Lengua en Estofado****Ingredientes**

Lengua, tomate cebolla, aceitunas, alcaparras, sal, azúcar, tomillo y orégano.

**Modo de preparación**

Lengua: se pone agua a hervir y se le agrega la lengua sin pellejo, se parte en rebanadas.

Guisado: Se licua el tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras, sal, azúcar, tomillo y orégano. Se baña la lengua con esta salsa.

**Platillo creado en el Restaurante "Pilatos".****PLATILLO 6****Nombre****Lomo Relleno de Chorizo y Huevo****Ingredientes**

Lomo, longaniza, tomate, sal, ajo, pimienta, y huevos.

<b>Modo de preparación</b>	El lomo se abre, se marina con pimienta, sal y ajo. Se hierven los huevos y se fríe el chorizo, se rellena el lomo y se cierra. Se pone en una cazuela y se le agrega tomate licuado a que se coccia en su jugo.
----------------------------	--

**Platillo elaborado en el Restaurante "Pilatos".**

<b>PLATILLO 7</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Puchero de Carne de Res</b>
<b>Ingredientes</b>	Carne de res, arroz, chorizo, papa, tomate, ajo, cebolla, perejil.
<b>Modo de preparación</b>	Se fríe chorizo y papa. Se le agrega arroz, carne de res cocida, tomate, ajo y cebolla licuados, y perejil.

---

**Salsa elaborada en el Restaurante “Pilatos”.**

<b>PLATILLO 8</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Salsa de Chile Prieto (chipotle)</b>
<b>Ingredientes</b>	Chile chipotle, caldo de puerco, tomate, ajo.
<b>Modo de preparación</b>	Chile chipotle asado y remojado en agua. Se asa tomate, se licua con mucho ajo, se fríe y se le agrega el caldo de la carne de puerco junto con el chile.

**Platillo elaborado en el Restaurante “Pilatos”.**

<b>PLATILLO 9</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Tamal de Cazuela</b>
<b>Ingredientes</b>	Consomé de pollo y puerco, masa, manteca y acuyo.
<b>Modo de preparación</b>	Se engrasa la cazuela y se le pone acuyo, manteca, consomé de pollo y puerco. Se hace como un pastel:

una capa de masa, una de carne desmenuzada, una de adobo y pedazos de acuyo, se vuelve a repetir. Se hornea. (Todo debe estar previamente cocido).

**Bebidas tradicionales de Naolinco pertenecientes a la Región Xalapa.**

**BEBIDA 1**

**Nombre**

**Café de Olla**

**Ingredientes**

Café molido, agua, piloncillo y canela.

**Modo de preparación**

Se pone a hervir el agua y después se le agrega el café junto con el piloncillo y la canela, en una olla de barro, en carbón o fogón.

**BEBIDA 2**

<b>Nombre</b>	<b>Licor de Hierbas o Frutas</b>
<b>Ingredientes</b>	Infusión de hierba o fruta, aguardiente, agua, azúcar.
<b>Modo de preparación</b>	Se deja la fruta o las hierbas en aguardiente con azúcar de una semana a un mes. Por separado se prepara caramelo (azúcar hervida en agua) y se le agrega la infusión.

**BEBIDA 3**

<b>Nombre</b>	<b>Licor de Uva Silvestre</b>
<b>Ingredientes</b>	Uva, aguardiente, agua, azúcar.
<b>Modo de preparación</b>	Una vez cortada la uva se deja remojada en agua durante siete días a fermentar, se exprimen y se les agrega alcohol y azúcar.

## LAS TRANCAS



**Platillo elaborado en el Restaurante “La Principal”.**

### PLATILLO 1

**Nombre**

**Barbacoa de puerco o pollo**

**Ingredientes**

Carne maciza de puerco o pollo, chile ancho, chile seco, laurel, acuyo, pimienta, sal, ajo, orégano, canela y hoja de plátano.

**Modo de preparación**

Se hierve la carne, se le ponen los chiles sazonados, laurel, acuyo, pimienta, sal, ajo, orégano y canela.

Se pone en la hoja de plátano con moño de ixtle.



---



---

**Platillo elaborado en el Restaurante “Las Tablitas”.**

<b>PLATILLO 2</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Chamorro</b>
<b>Ingredientes</b>	Chamorro, chile ancho, vinagre, hierbas de olor y vino rosado o tinto.
<b>Modo de preparación</b>	El chamorro se marina con vinagre y hierbas de olor. Tiene una base de chile ancho bañado con vino rosado o tinto.

**Platillo elaborado por el Restaurante “La Casona de Villa”.**

<b>PLATILLO 3</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Ensalada Casona</b>
<b>Ingredientes</b>	Lechuga, tomate, pepino, pimiento morrón, chícharos, vinagreta y queso parmesano.
<b>Modo de preparación</b>	Se pone una cama de lechuga y se le van agregando los demás ingredientes: tomate, pepino,

pimiento morrón, chícharos, la vinagreta y se le espolvorea queso parmesano encima.

**Platillo del Norte adoptado por el Restaurante “Las Coronelas”.**

**PLATILLO 4**

**Nombre**

**Molcajete**

**Ingredientes**

Carne de arrachera; fajitas; mariscos; etc., salsa roja o verde.

**Modo de preparación**

El molcajete se mete al horno hasta que se ponga rojo. Se le agrega la salsa en frío y la arrachera, las fajitas ó los mariscos, etc. Se acompaña con una guarnición de nopal, rábano, frijoles charros y cebollitas.