



## Tacos al pastor

- 31 de marzo en México se celebra el día del taco al pastor.
- Los tacos al pastor se crearon en Medio Oriente.
- Existen 4 formas de preparar los tacos al pastor.

**Ciudad de México a 31 de Marzo del 2020.** Los tacos son de los platillos más variados que ofrece la gastronomía mexicana, los tacos pueden prepararse con distintos tipos de carne y tortilla, incluso ir acompañados con vegetales, salsa o queso. Pero entre todas las variedades, hay un taco que destaca entre todos por ser el favorito de los mexicanos y ese es el taco al pastor, por eso no es de extrañarse que exista un día para celebrarlo.

Sin embargo, este platillo tan icónico tiene su origen fuera de tierras mexicanas. De acuerdo con expertos en historia gastronómica, los tacos al pastor derivan de la cocina de Medio Oriente. En esta región son muy populares platillos como el Shawarma de Líbano, los Gyros de Grecia y el Döner Kebab de Turquía, los cuales se preparan con carne de cordero o carnero, envuelta en pan árabe y acompañada de especias y verduras.

A principios del siglo XX hubo una gran migración de libaneses a México. Muchas de estas personas se asentaron en Puebla y Veracruz, donde comenzaron a compartir su cultura culinaria. Para adaptarse al paladar mexicano, en sus platillos se sustituyó la carne de cordero por la de cerdo y el pan árabe por tortilla de maíz, dando así origen a los tacos de al pastor.

Lo que diferencia a los tacos al pastor es la forma en que se prepara la carne, comúnmente se asa en un trompo que gira frente a una brasa vertical. La carne en los tacos al pastor es color rojizo, que se obtiene del adobo con el que se

pone a marinar. Ésta mezcla varía dependiendo de la taquería en la que se prepare, pero sus principales ingredientes son: chiles secos, vinagre, achiote y especias.

Existen 4 tipos de tacos al pastor. Primero está el proto-taco al pastor, preparado de la manera árabe tradicional, pero con tortilla de maíz. El taco purista se diferencia en que el trompo se prepara con poco adobo y por lo tanto la carne tiene un color más natural. Por otro lado está el trompo rojo que se prepara con más especias para darle a la carne su color característico. La última variante es el taco guisado, en esta el trompo se prepara con capas de carne adobada y cebolla, además los cortes pasan por una cocción a la parrilla antes de servirse.

Si bien los tacos al pastor son el platillo típico del centro de México, estos se disfrutan en todo el país. La preparación es la misma, sin embargo, el nombre varía dependiendo de la región, en el norte se les conoce como tacos de trompo, mientras que en el sureste son llamados tacos de adobo.

Y no hay que olvidar que unos buenos tacos al pastor sólo se logran con la destreza y sazón de un buen taquero. Los mejores taqueros son los que pueden hacer los cortes de carne más delgados, los que tienen la habilidad de atrapar la piña en el aire y saben alcanzar el balance perfecto entre sabores salados, dulces y picantes en un taco.

Pero más allá del lugar o la forma en la que se preparen, los tacos siempre serán el pretexto perfecto para reunirse con familia o amigos para pasar un buen rato. Y qué mejor que celebrar este día que disfrutando de uno de los mejores manjares que nos ha regalado la cocina mexicana, unos buenos tacos al pastor.

Del **22 al 24 de octubre** en el WTC, Ciudad de México, se llevará a cabo la **14ª edición de Gourmet Show**. En este evento se darán cita los mejores expositores de aceites y vinagres; vinos, destilados y licores; carnes, pescados y mariscos; quesos; aderezos, salsas, condimentos, especias, conservas, mermeladas y jaleas; pan; chocolate, bombonería, dulces y repostería; café y té; accesorios y utensilios gourmet; recetarios y publicaciones especializadas para celebrar a lo mejor de la gastronomía mexicana.

**Acerca de Gourmet Show**

Gourmet Show es un evento con 14 años de experiencia promoviendo la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebida, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas.

En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para mayor informaciónn visita la página: [www.gourmetshow.mx](http://www.gourmetshow.mx)

#### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

#### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)