



La tradición de la guajolota

- La guajolota es uno de los desayunos emblemático de la Ciudad de México
- Originalmente, la guajolota era un pan relleno de enchiladas

Ciudad de México a 24 Junio 2020. En la Ciudad de México hay una tradición que marca el inicio de la jornada laboral. Es común encontrar en algunas esquinas puestos de tamales, estos centros de comida se llenan de persona que buscan un desayuno rápido y tradicional, al cual conocemos como “*guajolota*”. Aunque, no es recomendable que forma parte habitual de tu dieta diaria.

La “*guajolota*” es un antojito que tiene más o menos dos siglos de antigüedad. Su origen exacto es desconocido, sin embargo, los historiadores gastronómicos mencionan que pudo tener su origen en Puebla o Hidalgo. Cabe destacar que la original “*guajolota*” era una torta rellena de enchiladas. Se le llamó así a este platillo porque el relleno de tortilla remitía al alimento de maíz que se les daba a los guajolotes en los ranchos para ponerlos en engorda. Sin embargo, el nombre “*guajolota*” fue retomado para denominar a las tortas de tamal, pues también se trataba de un pan relleno de maíz.

Si bien los tamales son un platillo tradicional en México, la “*guajolota*” es un antojito callejero que sólo se disfruta en la capital. Para prepararla sólo se utiliza un pan bolillo o telera, el cual se rellena con un tamal, que puede ser verde, de rajas, mole, o dulce, los preferidos por los mexicanos. La “*guajolota*” representa como ningún otro platillo la fusión de culturas, pues logra una armoniosa fusión de sabores del nuevo y el viejo mundo, el maíz y el trigo.

Este antojito encaja a la perfección con el acelerado ritmo de vida de la Ciudad de México. Las “*guajolotas*” se preparan al momento y se entregan medio

envueltas en un pedazo de papel estraza, con el fin de facilitar que comensal pueda ir comiendo mientras camina a su destino.

Además, no hay como acompañar esta delicia con un atole calentito de chocolate, arroz con leche o guayaba. Esta singular combinación es popularmente conocida como “*guajolocombo*”, se puede adquirir a un precio muy accesible y aunque no se recomienda su consumo diario, ayuda a comenzar el día con una gran cantidad de energía.

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

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

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

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

corozco@tradex.com.mx