



Chilaquiles, un platillo para todos los gustos

- Los chilaquiles son muy populares por ser un platillo muy versátil y económico
- La palabra “chilaquiles” deriva del náhuatl y significa remojado en chile.
- Los chilaquiles se preparan de diferentes formas en cada región de México.

Ciudad de México a 1 de septiembre de 2020. Ya sea como desayuno de domingo, como plato fuerte en restaurante o como remedio para la resaca, los chilaquiles son considerados como uno de los platillos emblemáticos en la cocina mexicana. Los chilaquiles son populares por económicos, fáciles de preparar y versátiles, ya que pueden servirse de diferentes formas con distinta salsas e ir acompañados con otros elementos culinarios.

El origen exacto de los **chilaquiles** es incierto. Sin embargo, expertos en historia gastronómica explican que la palabra “chilaquiles” deriva del náhuatl *chilli* y *aquilli*, que podrían traducirse al español como: metido o remojado en chile, haciendo referencia a las tortillas que se remojan en salsa. Sin embargo, como muchos de nuestros platillos típicos, son resultado de una fusión de culturas ya que incorpora en su receta elementos mesoamericanos y europeos.

La receta tradicional para preparar chilaquiles es muy sencilla, pues solo llevan pedazos de tortillas fritas bañados en salsa y sazonados con queso, crema y cebolla picada. Los clásicos son verdes o rojos y generalmente se sirven con una guarnición de frijoles. Por sus ingredientes, los chilaquiles resultan ser un platillo muy completo ya que aportan carbohidratos, proteínas, fibra, y vitaminas.

Una de las mayores ventajas que ofrecen los chilaquiles es su versatilidad, pues sus sabores pueden adaptarse a los gustos de cada persona. Hay quienes disfrutan de los clásicos chilaquiles fritos y con una textura crocante, también hay quienes prefieren hornear las tortillas para reducir el consumo de grasa. En cuanto a la salsa esta puede variar en cuanto al color y ser más o menos picante. También pueden ir perfectamente acompañados con huevo, pollo o carne.

Los chilaquiles varían dependiendo de la región del país donde se preparen. En la Ciudad de México, la versión más popular son los chilaquiles verdes y generalmente se disfrutan en torta o acompañados de huevo revuelto. En Jalisco, se acostumbra a comer chilaquiles con salsa de chile colorado, se adornan con cebolla rebanada y queso añejo, también se acompañan con carne asada. En Oaxaca se disfrutan los chilaquiles de coloradito, que se preparan con la salsa del mole coloradito, además se utilizan “**tlayudas**” en lugar de tortillas. En Mazatlán los chilaquiles incorporan sabores del mar y tierra, pues en este estado se disfrutan acompañados de camarones.

En definitiva, los chilaquiles son un platillo imprescindible en la mesa de los mexicanos. Cada persona tiene su propia versión según su región, sus gustos y la receta familiar que heredó. Anímate a experimentar y prueba nuevas formas de disfrutar unos buenos chilaquiles.

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

Chilaquiles, un platillo para todos los gustos

- Los chilaquiles son un platillo muy popular debido a que son baratos, fáciles y versátiles.
- La palabra “chilaquiles” deriva del náhuatl y significa metido en chile.
- Los chilaquiles se preparan de diferentes formas en cada región de México.

Ciudad de México a X de X de 2020. Ya sea como desayuno de domingo, como plato fuerte en una fonda o como remedio para la resaca, los chilaquiles son considerados como uno de los platillos emblemáticos en la cocina mexicana. Además son muy populares debido a que son baratos, fáciles de preparar y muy

versátiles, ya que pueden servirse de diferentes formas e ir acompañados con otros elementos culinarios.

El origen exacto de este platillo es incierto, sin embargo expertos en historia gastronómica explican que la palabra “chilaquiles” deriva del náhuatl *chilli* y *aquilli*, que podrían traducirse al español como: metido en chile, haciendo referencia a las tortillas que se remojan en salsa. Sin embargo, como muchos de nuestros platillos típicos, son resultado de una fusión de culturas ya que incorpora en su receta elementos mesoamericanos y europeos.

La receta tradicional para preparar chilaquiles es muy sencilla, pues solo llevan pedazos de tortillas fritas bañados en salsa y sazonados con queso, crema y cebolla picada. Los clásicos son verdes o rojos y generalmente se sirven con una guarnición de frijoles. Por sus ingredientes, los chilaquiles resultan ser un platillo muy completo ya que aportan carbohidratos, proteínas, fibra, y vitaminas.

Una de las mayores ventajas que ofrecen los chilaquiles es su versatilidad, pues sus sabores pueden adaptarse a los gustos de cada persona. Hay quienes disfrutan de los clásicos chilaquiles fritos y con una textura crocante, también hay quienes prefieren hornear las tortillas para reducir el consumo de grasas. En cuanto a la salsa esta puede variar en cuanto al color y ser más o menos picante. También pueden ir perfectamente acompañados con huevo, pollo o carne.

También los chilaquiles varían dependiendo de la región en el país en la que te encuentres. En la Ciudad de México, la versión más popular son los chilaquiles verdes y generalmente se disfrutan en torta o acompañados de huevo revuelto. En Jalisco, se acostumbra comer chilaquiles con salsa de chile colorado, se adornan con cebolla rebanada y queso añejo, también se acompañan con carne asada. En Oaxaca se disfrutan los chilaquiles de coloradito, que se preparan con la salsa del mole coloradito, además se utilizan tlayudas en lugar de tortillas. En Mazatlán los chilaquiles incorporan sabores del mar y tierra, pues en este estado se disfrutan acompañados de camarones.

En definitiva, los chilaquiles son un platillo imprescindible en la mesa de los mexicanos. Cada persona tiene su propia versión según su región, sus gustos y la receta familiar que heredó. Anímate a experimentar y prueba nuevas formas de disfrutar unos buenos chilaquiles.