

Glosario de preparaciones específicas de Michoacán.

- **Atapakúa:** El Centro de Investigaciones de la cultura purépecha define la atapakúa como un guiso nutritivo, que es picante “sustenta la vida” ligado con maíz.
- **Atapakúa de Talpanal:** Es una variante de la atapakúa, en donde se le incluyen larvas de avispa.
- **Caldo de distancia:** Caldo de ave con una cocción larga, utilizada en la Meseta y la Sierra.
- **Caldo michi:** Es un caldo de pescado con verduras, platillo que se comparte con Jalisco. Se prepara con pescado de agua dulce, casi siempre bagre pero en ocasiones tilapia, así como verduras cocidas (chayote, papa, calabacita, jitomate, tomate verde, entre otros) chile serrano y chipotle, sazonándose el plato con sal y limón al gusto. Adicionalmente las verduras se pueden freír un poco antes de cocerlas.
- **Charape:** También conocido como tepache (aunque no es el mismo concepto del tepache de piña), es una bebida que surge a partir de la mezcla y molienda de la cebada, que se deja fermentar ligeramente y endulzada con piloncillo. Si la mezcla es reposada por 2 días más se le considera una bebida ligeramente alcohólica. Existe una variante que es el charape de pulque, en donde se utiliza el agua miel, mezclada con el maíz molido, cocido y fermentado, ligeramente alcohólico.
- **Charhamas-terekua:** Hongos que se dan de manera natural en el bosque michoacano, es también conocido como hongo “trompa de cochino”.
- **Charicorunda:** Maíz negro nixtamalizado con ceniza, en donde a la masa elaborada se le agrega pasta de frijoles cocidos, se envuelve en hojas de caña de maíz con la técnica de las corundas (véase corundas) y son cocidos al vapor.
- **Churipo:** Es un caldo elaborado a partir de carne de res, o carne de cerdo, gallina o pescado con toques picosos de chile rojo y verduras cocidas, es un platillo ritual y de celebración y se acompaña con corundas naturales.

- **Corundas:** Tamales de masa de maíz del tamaño de la palma de la mano, envuelto en hojas de la caña del maíz. Se reconoce la antigüedad que data desde tiempos prehispánicos, su variedad es extensa y la elaboración, propone una maestría al elaborar las corundas con tres, cinco y siete picos. Regularmente funge como un acompañamiento a las comidas.
- **Guaranita:** Granos de elote cocidos y pasados por comal, sazonados con epazote y chile al gusto.
- **Kamata urapiti:** Atole de maguey y masa de maíz blanco, muy característico para las fiestas de abril a junio.
- **Morisqueta:** Es el arroz blanco cocido que sirve de base para las comidas o frijoles de olla negros.
- **Nurite:** Hierba que crece en el bosque de clima templado, muy utilizado por los indígenas purépechas. Desde el aspecto medicinal, ayuda a aliviar problemas de estomago o de digestión. Los indígenas lo consumen como una infusión o en atoles. Es de sabor agradable con toques herbales, terrosos y notas de limón.
- **Pan de anís de Tlalpujagua:** Pan elaborado de manera artesanal en la comunidad de Tlalpujagua, Michoacán, donde se caracteriza por adicionar a la masa pulque, derivando una panadería dulce especial.
- **Uchepos:** Tamales elaborados de elote tierno y azúcar, cocinados al vapor. Son acompañados de crema, rajas y queso adobera, o como acompañantes en diferentes platillos.
- **Yururichustatas:** Gorditas de masa de maíz con manteca y piloncillo, cocinadas al comal.