



“Gastronomía de Tamaulipas”

Melissa Villegas

Tamaulipas

Conoce, Bebe, Come, Vive

Cada una de las regiones te ofrece delicias típicas elaboradas a base de ingredientes y productos obtenidos de la zona.



La gastronomía de esta región es variada, en la que destacan productos como el maíz, carnes donde hay que mencionar al famoso cabrito, la carne seca, cerdo, pollo y venado, los pescados y mariscos donde se encuentran la negrilla, el robalo o el huachinango.



Uno de los alimentos más conocidos que se ofrecen a los visitantes es la carne de venado,

se sirve con una tira de filete de res, con enchiladas, rajas de chile poblano, guacamole, frijoles refritos y queso fresco.

Otros de los platillos típicos que hay que destacar es el cabrito al pastor, cabrito al horno, parrilladas, gorditas rellenas, tamales de cerdo, asado de puerco, carne asada a la tampiqueña, carne seca con huevo.



Los platillos a base de pescados y mariscos son, cebiches, sopas de mariscos, las jaibas, salpicón de jaiba, camarones elaborados de maneras muy variadas, escabeche de camarón, camarones en su jugo por mencionar algunos, y a demás los pescados anteriormente mencionados, la negrilla, robalo y huachinango.

En cuanto a los postes destacar el pemole, que son rosquillas de harina de maíz, gorditas endulzadas con piloncillo, el camote con piña, las frutas cristalizadas y la cocada con piña y nuez.

Las bebidas típicas son, agua de Huapilla y el mezcal.

