



REGIONES GASTRONÓMICAS DE LA REPÚBLICA MEXICANA

Elaboró: Elisa Moreno



PLATILLOS
Enchiladas mineras, chorizo, mixiotes, barbacoa, chileatole, escamoles



REGIÓN CENTRO

- Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, Estado de México, Ciudad de México, Hidalgo, Morelos y Tlaxcala.

REGIÓN PACÍFICO

- Colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán y Nayarit



PLATILLOS
Pozole, birria, tortas ahogadas, sopa tarasca, corundas, pescado zarandeado

REGIÓN SUR

- Oaxaca, Chiapas, Veracruz y Puebla



PLATILLOS
Mole poblano, chilpachole, mole oaxaqueño, tascate y cemitas

REGIÓN NOROESTE

- Durango, Sinaloa, Sonora, Chihuahua, Baja California Sur y Baja California Norte



PLATILLOS
Langosta, tacos de camarón y pescado, discada, chimichangas, chilorio, membrillo

REGIÓN SURESTE

- Campeche, Tabasco, Yucatán y Quintana Roo.



PLATILLOS
Pejelagarto en chimol, papadzules, balche y poc Chuc

REGIÓN NORESTE

- Coahuila, Nuevo León, San Luis Potosí, Tamapulipas y Zacatecas



PLATILLOS
Corte y vinos, cabrito, enchiladas mineras, jaiba