

Yecapixtla

El símbolo gastronómico por excelencia, del estado de Morelos es, la famosa cecina. Este delgado corte de carne de res, que se sala y aseola, ha alcanzado, en Yecapixtla, gran prestigio, debido a la técnica que los expertos utilizan.

Además de su gastronomía, Yecapixtla es un pueblo con gran historia y fuertes tradiciones. Cada año, el último jueves del mes de octubre, se celebra en Yecapixtla, desde hace cientos de años, el famoso Tianguis Grande. Esto es un mercado donde las personas de numerosas comunidades aledañas, vienen a comprar todo lo necesario para los festejos, llenos de sincretismo.

Además, son celebres los personajes que remotamente recuerdan a los soldados romanos que, de acuerdo a los evangelios, arrestaron a Jesús. Luego de dos mil años y tres continentes, aquí se llaman los Matacueros, vistosos y coloridos personajes.

El ex convento de San Juan Bautista cuenta con los más bellos e importantes guiños de Arte Gótico, como se puede apreciar en el rosetón de la portada del templo, la balaustrada del coro o el hermoso púlpito, todos ellos labrados magistralmente en cantera.

Yecapixtla, la deliciosa tradición y la bella historia de un pueblo.

<http://morelostravel.com/pueblos-con-historia/>

Platillos morelenses que debes probar.

Algo que no podemos pasar por alto cuando hablamos de la gastronomía de Morelos son los mercados, extraordinarios por la variedad de ingredientes, cazuelas, tenates, cucharas de madera, bellísimas flores y originales platillos populares que se pueden degustar ahí mismo, sobre coloridos e impecables manteles de plástico, así como el pueblo de Tres Marías, en la carretera México-Cuernavaca, donde encontramos un sinnúmero de antojitos, como las quesadillas con toda clase de rellenos: sesos con huitlacoche, tinga de pollo, chicharrón en salsa, rajas con queso y los famosos pambazos, rellenos de chorizo con papa, que aunque no son el platillo ideal para guardar la dieta tienen la cualidad de ser inolvidables.

A continuación mencionaremos el top 10 de platillos morelenses que tal vez no conocías y debes probarlos:

1.- TAMALES DE CINTURITA: Ubicados en el centro y suroeste del estado son dos tamales hechos con granos de elote, calabacita, cebolla y chile poblano, salteados y envueltos en hoja de maíz, servidos con crema y queso.

2.- CECINA: Auténtica de Yecapixtla

3.- GUAXMOLE DE RES O DE CERDO: Lo puedes encontrar en Tepalcingo y es un mole hecho a base de guajes, acompañado de arroz rojo y frijoles negros.

4.- POLLO EN PIPIAN VERDE: Auténtico de Xoxocotla que está hecho a base de semilla de calabaza servido con tamales negros y arroz blanco.

5.- TACOS DE CHAPULINES AL AJILLO: Indudablemente de Tepoztlán son chapulines salteados en aceite de oliva, chile guajillo y ajo, servidos en dos tortillas con guacamole.

6.- CALDO VERDE DE HONGOS: Muy fácil de encontrar en Ocotepéc, es un caldo hecho a base de hongos de cazahuate, tomate, chile verde y epazote

7.- CALDO DE RES CON HONGO DE CAZAHUATE: Exquisito para comerlo en Tetelcingo Cuautla, es un caldo de res servido con hongos de cazahuate, ejotes, calabacitas y chile verde molido.

8.- CALDO DE MOJARRAS: Para encontrarlo en Miacatlan, Coatetelco, Tequesquitengo y Ciudad Ayala está hecho con Jitomate y cebolla, un toque de orégano y epazote.

9.- SOPA DE PICADILLO Y FLOR DE CALABAZA: Platillo que podrás encontrar en cualquier municipio del estado y está hecha a base de calabacitas, flor de calabaza, chile poblano y granos de elote salteados.

10.- TAMAL DE MOJARRA: Sin ningún problema lo puedes encontrar en Miacatlan, Tequesquitengo y Ciudad Ayala, el cual se prepara con mojarra bañada en salsa de guajillo, envuelta en hoja de tamal y servida con cebolla acompañada de ensaladas de lechuga.