

COMIDAS TÍPICAS

EN SU ESTANCIA POR EL MUNICIPIO NO PUEDE DEJAR DE PROBAR ESTOS DELICIOSOS PLATILLOS QUE LOS PUEDE ENCONTRAR EN LOS DÍAS MIÉRCOLES QUE SON LOS DÍAS DE PLAZA, Y EN LOS RESTAURANTES LOCALES.

BARBACOA DE CHIVO

Ésta es una de las principales comidas que se sirven cuando hay fiestas, es muy rica ya que es cocinada en horno de tierra, lo que le da un sabor único.

MENUDO

Su preparación es con partes del chivo en caldo de en el que se utiliza chile rojo seco.



consomé

Este es un caldo que se prepara con carne de chivo el cual lleva garbanzo, zanahoria, arroz y chile verde.

PIPIÁN

Esta comida se hace a base de semilla molida de calabaza, chile verde y algunas hierbas de olor que se utilizan en la preparación las cuales son: epazote y la hoja de la hierba santa. Este platillo es acompañado con tamales de frijol envueltos con hojas de hierba santa.



HUAXMOLE

ESTE PLATILLO TÍPICO DE LA REGIÓN ES MUY SABROSO, ES UN TIPO CALDO CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL SON GUAJES Y CARNE DE RES.



MOLE POBLANO

Éste Platillo también se acostumbra servir en las Fiestas, este mole poblano cambia un poco su sabor ya que algunos ingredientes que se utilizan para su elaboración son diferentes en el Municipio, y siempre se sirve acompañado con arroz rojo y alguna pieza de guajolote.

ANTOJITOS MEXICANOS

No puede faltar la venta de los antojitos Mexicanos: **las Tostadas, los Tacos dorados, los tacos de carnitas, las enchiladas, el pozole.**



POSTRES

TLAXCALES

Los tlaxcales son un tipo de galleta en forma de estrella que son preparados con elotes casi secos llamados camaguas, y cocinados en horno, los cuales principalmente adornan las ofrendas de día de muertos.

CONSERVA DE MANGOS

Esta se hace principalmente en los meses de mayo y junio, en estos meses los mangos que se conocen como corrientes están entre verdes y ya un poco maduros (atenquis), se ponen a hervir en agua con azúcar, hasta que el agua queda espesa casi como la miel y así queda lista la conserva que es muy rica.

TLAXCALES DE MANO

Como se les conoce comúnmente su forma es parecida a las tortillas de maíz únicamente que son más gruesos, y de igual manera que los otros tlaxcales están hechos con elotes ya un poco secos denominados como camaguas, estos son cocidos en comal y no en horno.



MONAS

Este es un pan se pone en las ofrendas de los fieles difuntos se caracteriza por su color rojo y por la forma en que esta echo que es en forma de una muñeca (mona),



ATOLE DE GRANILLO

Éste delicioso atole es hecho con maíz quebrado; su preparación es un poco laboriosa porque para que este bien hecho se debe quitarle la cascarita y tiene que quedar completamente blanco; y hay para varios gustos ya sea de panela, azúcar o simple.

FRUTA DE LA REGIÓN

En el mes de mayo y en época de lluvias en esta región se dan las pitayas.