



GOBIERNO DE
MÉXICO

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO



COCINA

TRADICIONAL MEXICANA

Para el Turismo de Romance



TRANSFORMANDO
GUERRERO
GOBIERNO DEL ESTADO
2021 - 2027

ALICIA PÉREZ “EL MESÓN DE LICHA”

Los platillos que preparamos son originarios de la cocina guerrerense, en específico de Zihuatanejo de Azueta; elaborados con ingredientes de la región, sabores y olores que caracterizan a Zihuatanejo. Cada ingrediente y forma de preparar los alimentos tienen una historia, un recuerdo de aquellos años en los que nuestra región no era tan poblada y todo se preparaba desde cero.

La comunidad de Pantla, ubicada a 12 km de la cabecera municipal (Zihuatanejo de Azueta), fue uno de los primeros poblados dedicados al suministro y comercialización de productos como maíz, jitomate, leche, queso, chorizo, crema, entre otros.

Se fueron elaborando platillos utilizando lo que el campo daba, o aquellos animales criados dentro de la misma comunidad, como cuches, gallinas y vacas.



Actualmente, para la preparación de frito de puerco, aporreadillo o nacatamales los ingredientes se consiguen en diferentes lugares como una carnicería, tiendas departamentales, por mencionar algunos, pero lo que sigue dando valor a cada platillo, es que aún en los pueblos cercanos del municipio o, como en este caso, las Cocineras Tradicionales como Alicia Pérez, siguen preparando sus productos desde cero.

Un ejemplo de ello es orear su propia carne para preparar un aporreadillo, hacer su propio queso fresco y jocoque, o cultivar su propio maíz para después hacer diferentes productos derivados, como tamales, tortillas, quebraditas, esquites, etc.

Los platillos mencionados anteriormente, son alimentos que desde hace muchos años se comenzaron a elaborar y desde entonces se siguen preparando. Hoy en día, son conocidos por los pobladores del municipio y se suelen preparar en diferentes tipos de eventos/celebraciones.



COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Costa Grande

TIPO DE COCINA

Guerrerense

TIPO DE SERVICIO

Banquete tipo cóctel

Servicio de Buffet

SERVICIOS ADICIONALES

Meseros

Equipamiento de mesa

Mobiliario

CAPACIDAD MÍNIMA

10 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

200 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

El servicio puede ser ajustado en algunos casos para restricciones alimenticias y/o alergias



FRITO CON PUERCO

Receta que se ha transmitido de generación en generación, sin tener modificaciones. El cuche o cerdo es criado y alimentado en casa. Se programa para fiestas patronales, bodas, bautizos, velorios, cumpleaños, fiestas navideñas o Año Nuevo, es decir, se ofrece para diferentes eventos, ya que es un platillo completo y delicioso. Se prepara con carne de puerco, jitomate, chile de árbol y ajo. Se acompaña con tortillas hechas a mano.

FRITO CON PUERCO



PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Contiene carne de cerdo

TIPO DE COCINA

Guerrerense

REGIÓN

Costa Grande

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas





NACATAMALES DE PUERCO

Platillo tradicional de la región, preparado solo con la cabeza de cerdo. Anteriormente, el tamal era envuelto por la hoja de jobero (tamalero), que abundaba en la zona de Pantla.

Esta hoja se pasaba por el comal para ablandarla y poder utilizarla para envolver la masa con el guiso.

Para la preparación de la masa se utiliza manteca, sal y agua; el guisado que se le agrega es igual que el frito de puerco, pero solo se utiliza la cabeza.

En la hoja de jobero (ahora hoja de plátano), ya pasada por el comal, se coloca la masa, se pone el guiso y se envuelve. Los nacatamales se acomodan en una olla que se pone directa en el fogón hasta que estén cocidos.

Los nacatamales son comúnmente preparados en cumpleaños o en Navidad; algunas personas también los sirven como complemento de algún otro platillo.

NACATAMALES DE PUERCO

TIPO DE COCINA

Guerrerense

REGIÓN

Costa Grande

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas con 30 minutos

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Contiene carne de cerdo





APORREADILLO

Es un platillo típico de la Costa Grande que, desde hace más de 50 años, se preparaba por la necesidad de comer res en cierta época del año; la carne primero se asolea, se guarda y machaca, para después guisarla en los platillos que hasta la fecha comemos.

Al no contar con refrigeración, existía la necesidad de mantener la carne para su consumo. La técnica de salar la carne y después colocarla al sol por tres días, fue el resultado de ello. Esta técnica también se hace con el pescado.

El aporreadillo es un platillo que surgió al combinar la carne seca con huevo. Para preparar este guiso, la carne (oreada) se machuca con piedra para aflojarla y se deshebra. Aparte, se realiza la salsa con jitomate, cebolla, ajo y chile. Posteriormente, en una olla se coloca aceite, los huevos y la carne deshebrada; ya cocido el huevo se incorpora la salsa. Se acompaña con arroz, frijoles y queso fresco. Otra forma de servir el aporreadillo es en tacos, ya que las personas del municipio prefieren contratar para sus eventos, taquizas con diferentes guisos, entre los cuales destaca el aporreadillo.

En la actualidad, el aporreadillo es servido en eventos especiales como cumpleaños, "baby showers", entre otros.

APORREADILLO



TIPO DE COCINA

Guerrerense

REGIÓN

Costa Grande

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos



PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Contiene carne



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Cada uno de los insumos que se adquieren para la elaboración de los alimentos, son comprados a las personas locales y algunos son sembrados en el patio del restaurante; de esta forma, se apoya al consumo local. La cercanía al río permite la siembra de maíz, frutas, algunas verduras y tener terrenos donde hay ganado, lo que ofrece una gran ventaja para generar a los habitantes recursos económicos. La desventaja es la poca lluvia que se ha tenido en los últimos años y que atrasa la cosecha de los productos.



SOSTENIBILIDAD

Los alimentos preparados se realizan con productos sembrados entre las familias como son maíz, calabaza, chile, coco, albahaca, hierbabuena y carambola. Todo con el fin de preservar la riqueza de nuestro ambiente.

Con los residuos orgánicos creamos nuestra propia composta, además de utilizarlos para dar de comer a los animales.



CONTACTO

TELÉFONO

755 141 1525

CORREO ELECTRÓNICO

aliciaprz191234@gmail.com

PÁGINA WEB

www.cocinerastradicionales.com

REDES SOCIALES

FB: Alicia Pérez

DOMICILIO

C. Zihuatanejo, Esq. Ejido s/n, Corr Ind

Centro Pantla, 40881, Zihuatanejo de

Azueta, Guerrero.

El contenido y las fotos publicadas en este documento fueron proporcionadas por las empresas y proveedores que integran el presente catálogo. Todos los contenidos de este documento están sujetos a derecho de autor.

AÑO DE ELABORACIÓN 2024



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

La edición, diseño y desarrollo de este catálogo se realizó con el apoyo de:

Secretaría de Turismo del Gobierno de México

Lic. Miguel Torruco Marqués

Secretario de Turismo del Gobierno de México

Mtro. Humberto Hernández Haddad

Subsecretario de Turismo

Mtro. Mauricio Aarón Reyna Guerrero

Titular de la Unidad de Innovación y Política Turística

Ing. Jorge Vázquez Valdés

Director General de Innovación del Producto Turístico

Lcda. Paulina Domínguez Aguilar

Directora de Segmentos Especializados y Apoyo a la Comercialización

pdominguez@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6325

Lcda. Claudia Patricia Girón Ortíz

Subdirectora de Segmentos Especializados

cpgirono@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6308

Lcda. Adriana Aguilar Gallardo

Directora de Desarrollo de Turismo Cultural y de Salud

aaguilar@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6307

Lcda. Mónica Rebeca Martínez Fuentes

Jefe de Departamento de Turismo Cultural

mrmartinezf@sectur.gob.mx

5530026300 Ext 6318

www.sectur.gob.mx

Cámara Nacional de Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados

José Antonio Meneses Pelayo

Presidente de Canirac en Ixtapa Zihuatanejo

meneses30@gmail.com

755 108 5086

Ana Karen Hernández Farias

Asistente de Canirac en Ixtapa Zihuatanejo

akhernandez884@gmail.com

755 124 1065

Destination Wedding Specialist Association

info@dwspecialistassn.com

www.dwspecialistassn.com



TRANSFORMANDO
GUERRERO
GOBIERNO DEL ESTADO
2021 - 2027



Destination
Wedding
Specialist
Association