



GOBIERNO DE
MÉXICO

TURISMO

SECRETARÍA DE TURISMO



COCINA

TRADICIONAL MEXICANA

Para el Turismo de Romance



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018-2024



LA ETERNA PRIMAVERA

MARÍA DEL CARMEN RIVERA SANDOVAL

La cocina tradicional de Jonacatepec, Morelos gira en torno a las celebraciones comunitarias y a los acontecimientos familiares; es herencia y patrimonio de cada cocinera tradicional. Sabemos que es la fiesta del pueblo cuando empieza a oler a mole sazonado en sus calles, o cuando se levanta la cruz de un difunto huele a tamales y atole.

Muchos son los motivos que nos mueven a cocinar con amor y pasión utilizando los ingredientes del campo y los secretos que nuestros ancestros nos han heredado.

La cocina tradicional es sinónimo de tlecuil, leña y fuego; además de esas enormes cazuelas de barro que alimentan a toda una comunidad en las bodas y fiestas que se celebran.





COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro

TIPO DE COCINA

Tradicional Morelense

TIPO DE SERVICIO

Servicio de Buffet

Menús de tiempos o emplatado

CAPACIDAD MÍNIMA

10 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

200 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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

A close-up photograph of a bowl of Huaxmole. The bowl is made of reddish-brown ceramic with a decorative pattern of small white dots and green leaf-like shapes. The soup is a rich, orange-brown color, likely from the tomato-based sauce. It contains several pieces of cooked meat, possibly pork, and green vegetables like chilies and onions. The surface of the soup is covered in a layer of oil, creating a shimmering effect. The background is slightly blurred, showing more of the bowl and some other items on the table.

HUAXMOLE

Es un platillo caldoso preparado a base de guaje (semillas que provienen de un arbusto originario de México), con una salsa de jitomate, ajo, cebolla, chile condimentado y guisado con carne de puerco. Se prepara en las reuniones de pedida de mano de las novias.

HUAXMOLE

TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Contiene carne de cerdo





MOLE CHINGÓN

Es un mole hecho a base de chile de árbol, semillas y condimentos básicos; algunos de sus ingredientes especiales son el cacahuete y el ajonjolí, los cuales se tuestan en comal de barro y se muelen en metate para preparar el mole. Se suele servir en los días de boda y en las fiestas del pueblo de Jonacatepec.

MOLE CHINGÓN

TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Oriente

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene carne, nueces y
cacahuates



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Los ingredientes con los cuales se preparan todos nuestros platillos son adquiridos con los productores de nuestra comunidad y pueblos cercanos para generar la activación de la economía y el consumo local. Así como la contratación de personal local para los eventos sociales donde presentamos nuestros alimentos.



SOSTENIBILIDAD

Casi todos los insumos son locales y los que nos hacen falta los compramos en los pueblos vecinos generando derrama económica en la región. De igual forma, el molido del nixtamal, de chiles y semillas, cuando es en grandes cantidades, se realiza con la gente local que tienen molinos. También contratamos a personas de la región para que nos apoyen en los servicios de alimentos.



CONTACTO

TELÉFONO

735 140 3867 / 735 355 0522

CORREO ELECTRÓNICO

javier_pastrana83@hotmail.com

DOMICILIO

Juan Álvarez No. 14, Barrio San Martín,
62930, Jonacatepec de Leandro Valle,
Morelos.

IRMA CONDE HERNÁNDEZ

Cocina tradicional tepozteca, cuyos platillos son elaborados a la leña o al carbón con utensilios como cazuelas, ollas, comales, metate, molcajete, metlapil, entre otros.

La comida mayormente es elaborada con ingredientes de la región y temporada, creando un extenso menú.

Cada platillo es servido en eventos especiales como bodas, bautizos, fiestas patronales y reuniones familiares, destacando así los sabores de una cocina de origen, ya que casi todas las recetas son herencia de nuestras abuelas y forman parte de nuestros ritos de ofrendas y celebraciones.





COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro

TIPO DE COCINA

Tradicional Morelense

TIPO DE SERVICIO

Estación de alimentos

Menús de tiempos o emplatado

Repostería

Bebidas

CAPACIDAD MÍNIMA

15 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

200 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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



MOLE ROJO DE GUAJOLOTE

El mole de Tepoztlán es el platillo de fiesta por excelencia para las bodas y fiestas de los barrios en sus celebraciones patronales. Se prepara con anticipación debido a que sus ingredientes son seleccionados, puestos al sol y fritos uno a uno para después llevarlos a moler. Tanto los chiles, como las semillas y los ingredientes del mole rojo forman una profusión de color, sabor y alegría en los días de fiesta.

La pasta del mole es sazonada con las piezas del guajolote previamente hervido. Se sirve en las bodas con arroz rojo o blanco, frijoles y tortillas hechas a mano.

MOLE ROJO DE GUAJOLOTE

TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Norte Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

48 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 a 4 personas

NOTAS

Contiene nueces, cacahuates y carne de pavo





TAMALES VERDES O ROJOS DE CARNE DE CERDO

Los tamales de salsa verde o roja son el platillo perfecto para la noche de velación de los novios. La noche previa a la boda se lleva a cabo la velación, en la cual los novios reciben los consejos de padres y padrinos. Durante el día, se reúnen las cocineras del pueblo para preparar los tamales que se darán durante la cena a los asistentes. Para su elaboración, se lleva la masa al molino, se hace la salsa roja con jitomate y chiles, mientras que la verde con tomate, chile y condimentos. La carne se hierva, cuece y deshebra para rellenar los tamales; finalmente, se ponen a cocer a vapor, una vez que están listos, son ideales para degustar por la noche, son un verdadero manjar.

TAMALES VERDES O ROJOS DE CARNE DE CERDO



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Norte Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

9 horas

PERSONAS QUE

INTERVIENEN EN SU
PREPARACIÓN

3 personas

NOTAS

Contiene carne





CHAMPURRADO

Así como se preparan los tamales de chile verde o rojo, también se prepara el exquisito champurrado de cacao molido y masa de maíz para acompañar los tamales que se sirven durante la noche de velación de los novios. Las cocineras preparan enormes ollas de barro de champurrado para disfrutar de la fiesta.

CHAMPURRADO

TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Norte Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

4 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene cacao





ITACATES

Comida representativa de Tepoztlán hecha a base de masa, queso, manteca y sal; su presentación es triangular, se puede acompañar con diversos guisados como flor de calabaza, huitlacoche, tinga de pollo, quesillo, papas o solamente con chiles gallos. Los itacates por lo regular se preparan para los eventos de pedida de mano o reuniones de acuerdo de papás y padrinos de novios.

ITACATES



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Norte Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

4 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 personas

NOTAS

Contiene carne



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Nuestra cocina es conformada por un equipo familiar; la compra directa de los insumos es a productores locales para que nuestros platillos puedan tener ingredientes frescos y de temporada de nuestra región, dándoles así un toque especial.

Nuestros principales insumos son guajolotes, pollo de corral, maíz, vegetales, calabazas, hongos y huitlacoche, entre otros.



SOSTENIBILIDAD

Cocinamos de manera tradicional, la cual se ha heredado de generación en generación, tratando siempre de apegarnos a usar los utensilios e ingredientes de nuestra cocina de origen.

Nuestro principal combustible para lograr la cocción de nuestros alimentos es a base de leña que se recolecta anualmente.

Al comprar a productores y proveedores de nuestro pueblo fortalecemos la economía local, siempre acordando precios justos para generar trabajo constante y equitativo en nuestra comunidad.



CONTACTO

TELÉFONO

777 534 7082

CORREO ELECTRÓNICO

condeirma9@gmail.com

REDES SOCIALES

Irma Conde H. cocinera tradicional

DOMICILIO

Buenavista No. 30A, Barrio San Sebastián,
62520, Tepoztlán, Morelos.

MARÍA ISABEL GÓMEZ RUEDA

La gastronomía de Xochitepec Morelos te hará experimentar sabores, olores y texturas que se llevan a fechas importantes como pedir la mano de la mujer amada, bodas, también para la fiesta del patrón del pueblo San Juan Evangelista y la fiesta del pueblo que celebra a los Reyes Magos.

La preparación de nuestros platillos se realiza con ingredientes de recolección peculiares de nuestros campos como el maíz, los chiles, la calabaza y el frijol, así como cultivos de temporada como la caña y el arroz.

La cocción de nuestros platillos es a través de leña o carbón, en utensilios como cazuelas, ollas de barro y cucharas de madera, conservando técnicas rudimentarias y sabores peculiares.





COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro

TIPO DE COCINA

Tradicional Morelense

TIPO DE SERVICIO

Banquete tipo coctel

Estación de alimentos

Servicio de buffet

Menús de tiempos o emplatado

CAPACIDAD MÍNIMA

10 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

100 personas

SERVICIOS ADICIONALES

Meseros

Equipamiento de mesas

Mobiliario

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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



POZOLE NEGRO

El pozole negro es elaborado a base de maíz azul, chile mulato, chile ancho, chile pulla, chile cascabel y carne de cerdo o pollo, cuya mezcla da como resultado un sabor verdaderamente inigualable. La característica principal de este pozole es que se acompaña de una albóndiga realizada con carne molida de res, hoja santa, huitlacoche, chile chipotle y rellena de huevo duro. Este es un platillo que se sirve en las pedidas de mano de los novios.

POZOLE NEGRO

TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Centro

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 personas

NOTAS

Contiene carne





COCHINITA XOCHITEPEC

Es un platillo de herencia que suele degustarse en fechas importantes como una boda, bautizo, presentación y festejo de la feria de nuestro pueblo.

Se considera una receta de arraigo por los ingredientes y chiles de la cocina tradicional mexicana. En nuestro pueblo es un platillo de identidad por los procedimientos que lleva para prepararlo, tales como seleccionar, martajar y molcajetear los ingredientes del campo y la carne de puerco que es el ingrediente central.

TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Centro

TIEMPO DE PREPARACIÓN

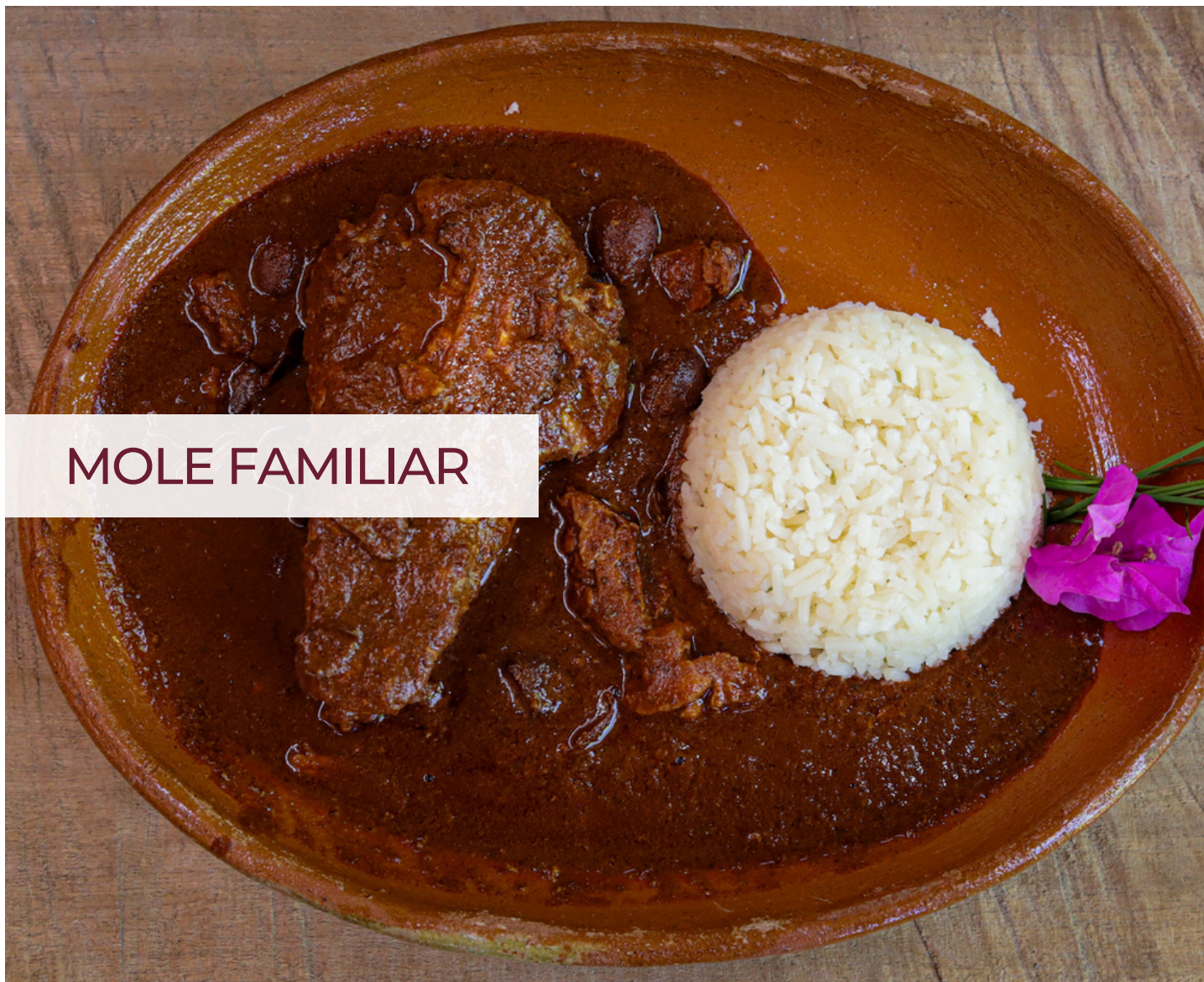
2.5 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene carne



MOLE FAMILIAR

La abuela tomó un poco de semillas que aún tenía de su canasta de palma, semillas de cilantro, nuez, almendra, ajonjolí y algunos chiles que aún quedaban. Dispuesta a no quedarse sin alimento y poder dar de comer a su familia.

Para lo cual, comenzó a moler las semillas y los chiles en una piedra que tenía, agregó algunas especias y, posteriormente, puso al fuego esta mezcla con un poco de caldo de espinazo de cerdo que ya había cocido.

El resultado fue una mezcla espesa, de color marrón, que junto con un poco de canela y alguna que otra hierba, dio al final un sabor entre dulce y picosito; mezcla de los sabores de los chiles y las semillas. La abuela no sabía que estaba creando una combinación de texturas, colores y sabores inigualables, que iba a convertirse en un platillo muy especial para servirse en las bodas de la familia Rueda, así como con los amigos de la familia que ya conocen la sazón.

MOLE FAMILIAR



TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Centro

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene carne, nueces y
cacaahuates

PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Dentro de mi cocina se encuentran proveedores (mujeres) que se dedican a la recolección de productos del campo, los cuales son seleccionados para la venta en restaurantes y mercado del pueblo; estas mujeres son identitarias de los pueblos vecinos del municipio. Conocedoras de las costumbres y tradiciones que aportan conocimientos que se transmiten de generación en generación, estas mismas mujeres aún portan la vestimenta indígena y hablan el idioma náhuatl, sintiéndose orgullosas de sus raíces y costumbres y, al mismo tiempo, me hacen sentir orgullosa de los aportes que realizan a mi cocina.



SOSTENIBILIDAD

Siempre se ha conservado el conocimiento de la auténtica cocina tradicional y cocina típica del municipio de Xochitepec, además de la innovación en salsas, tortillas, etc.

Durante 24 años he mantenido el equipo de trabajo; empezando en la cocina familiar y después tomando el liderazgo del equipo al que le doy ánimos y los he enseñado a seguir su pasión, siendo un escaparate y una oportunidad de emprendimiento.



CONTACTO

TELÉFONO

777 338 5606

CORREO ELECTRÓNICO

isagomz188@gmail.com

DOMICILIO

República de Costa Rica No. 5, Col, Centro,
62790, Xochitepec, Morelos.

MARÍA DEL CARMEN TELLO CRUZ

La cocina tradicional de Oaxtepec sigue guardando celosamente su origen en su toponimia prehispánica: “Huaxtepetl; en el cerro de los guajes”, ingrediente con el cual se preparan y se inventan platillos de las mentes brillantes de las cocineras tradicionales de este rincón paradisíaco envuelto en naturaleza y manantiales, cobijado por un majestuoso convento del siglo XVI.

Cada año se celebra el concurso del guaje donde el ingenio mexicano y morelense hacen resaltar la maestría que se muestra en la preparación de las recetas que se crean y que son complementadas con los insumos de la región (jitomate, maíz y chile), así como en la utilización de las técnicas ancestrales como son el molido en metate o molcajete, las tortillas a mano en comal con leña y todo aquello que da identidad a la comida morelense.

Los platillos que a continuación se presentan con adecuaciones de las recetas tradicionales que se sirven en eventos tradicionales en nuestro pueblo de Oaxtepec, en las velaciones de los novios, en las pedidas de mano y en las fiestas que se organizan para el día de la fiesta grande. Los platillos se pueden servir emplatados o en fuentes para buffet.





COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro

TIPO DE COCINA

Tradicional Morelense

TIPO DE SERVICIO

Menús de tiempos o emplatado

Servicio de buffet

CAPACIDAD MÍNIMA

5 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

100 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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



CALDO VERDE DE RES CON GUAJES Y SETAS

Caldo que se puede preparar al gusto del comensal de acuerdo al picante. La carne de res aderezada con tomate verde y setas le dan un sabor muy peculiar en combinación con los guajes y los condimentos (ajo, cebolla y sal).

Este caldo se sirve en la visita de los papás y padrinos del novio a la casa de la novia para pedir la mano formalmente y acordar las fechas de velación y boda.

CALDO VERDE DE RES CON GUAJES Y SETAS



TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Centro

TIEMPO DE PREPARACIÓN

4 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene carne



COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE GUAJES SECOS

La preparación de la costilla de cerdo, en combinación con los chiles y el guaje, resulta un exquisito adobo con un toque de chile morita que hace estallar en sabores al paladar. Es de los mejores platillos y más tradicionales del pueblo del cerro de los guajes para servir en las bodas y los eventos especiales de la comunidad.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE GUAJES SECOS



TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Centro

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene carne, nueces y
cacahuates



HUAUZONTLES EN CHILE PASILLA

El huauzontle es un quelite del estado de Morelos que se consume desde la época prehispánica; se prepara hervido y relleno de queso al centro, capeado con huevo y guisado en salsa de chile pasilla.

Es uno de los platillos tradicionales que se sirven en las reuniones de compromiso; en este caso, se sirve en las reuniones donde se asientan los acuerdos de fechas con los padrinos de la boda.

HUAUZONTLES EN CHILE PASILLA



TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Centro

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene lácteos



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

La mejor manera de preparar los platillos de mi cocina es comprando ingredientes frescos, adquiridos con los productores en los mercados y tianguis de mi comunidad y con las amas de casa que producen huevo, queso y otros insumos que son necesarios para la preparación de cada una de las recetas.



SOSTENIBILIDAD

La mejor manera de apoyar la sostenibilidad es el consumo local, principalmente cuando éste se realiza con los grupos vulnerables (campesinos, mujeres productoras y grupos organizados), quienes se ven afectados por los revendedores y acaparadores, ya que afectan los precios finales.

Los ingredientes que se consumen son locales, frescos y de calidad, por lo que se genera una cadena de valor donde la sociedad se apoya y crea derrama económica.



CONTACTO

TELÉFONO

735 138 6576

CORREO ELECTRÓNICO

carmen67tello@gmail.com

REDES SOCIALES

FB:Carmen Tello Cruz

DOMICILIO

Del Sur No. 16, Col. Santa Rosa Oaxtepec,
62738, Yautepec, Morelos.

MARGARITA CÁRDENAS NAVA

En Coatepec Morelos, seguimos trabajando la cocina tradicional de nuestro pueblo indígena.

Conservamos las raíces que nos dan identidad; seguimos preparando los platillos tradicionales que forman parte de los ritos del Huentle (ofrenda), a los airecitos que se celebran el 24 de junio en la fiesta de San Juan, las ofrendas que se llevan a los aires a las cuevas y ojos de agua en los ejidos, así como los platillos y bebidas que se preparan durante los ritos y festejos de las bodas y fiestas tradicionales de la comunidad.

Con la demanda de los comensales hemos integrado otros ingredientes a nuestra cocina, como los mariscos, para fortalecer la oferta de los productos de la laguna y del campo.





COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro

TIPO DE COCINA

Tradicional Morelense

TIPO DE SERVICIO

Banquetes tipo coctel

Servicio de buffet

Menús de tiempos o emplatado

CAPACIDAD MÍNIMA

10 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

300 personas



MOLE VERDE DE SEMILLA DE PIPIÁN

Platillo artesanal elaborado con semilla de calabaza, carne y caldo de pollo, chile molido y sal. Es un platillo muy sencillo, pero se prepara para los ritos de ofrenda a los airecitos en la fiesta de san Juan y para las reuniones de compromiso que celebran los novios con los papás y padrinos cuando se reúnen para llevar a cabo los acuerdos de la boda.

MOLE VERDE DE SEMILLA DE PIPIÁN



TIPO DE COCINA

Morelense

REGIÓN

Zona sur Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

4 personas

NOTAS

Contiene carne



HUAXMOLE

Salsa verde de tomate, chile, cebolla con guaje y carne de puerco. Se prepara con costilla de puerco y es un guiso aguadito que se sirve durante las tornabodas, para la “curada” (resaca) de la fiesta o en los recalentados (al día siguiente de la boda).

HUAXMOLE



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona sur Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

3 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 personas

NOTAS

Contiene carne



MOLE RECORTADO CON POLLO O CARNE DE PUERCO

Elaborado a base de una mezcla de chiles secos, especias, semillas y condimentos. Los chiles se desvenan, mientras que las semillas se secan y tuestan por separado para agregarlas al guiso, dando un sabor especial. Esta mezcla se sazona con manteca de puerco y se agrega carne de pollo o puerco.

MOLE RECORTADO CON POLLO O CARNE DE PUERCO



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona sur Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

4 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

5 personas

NOTAS

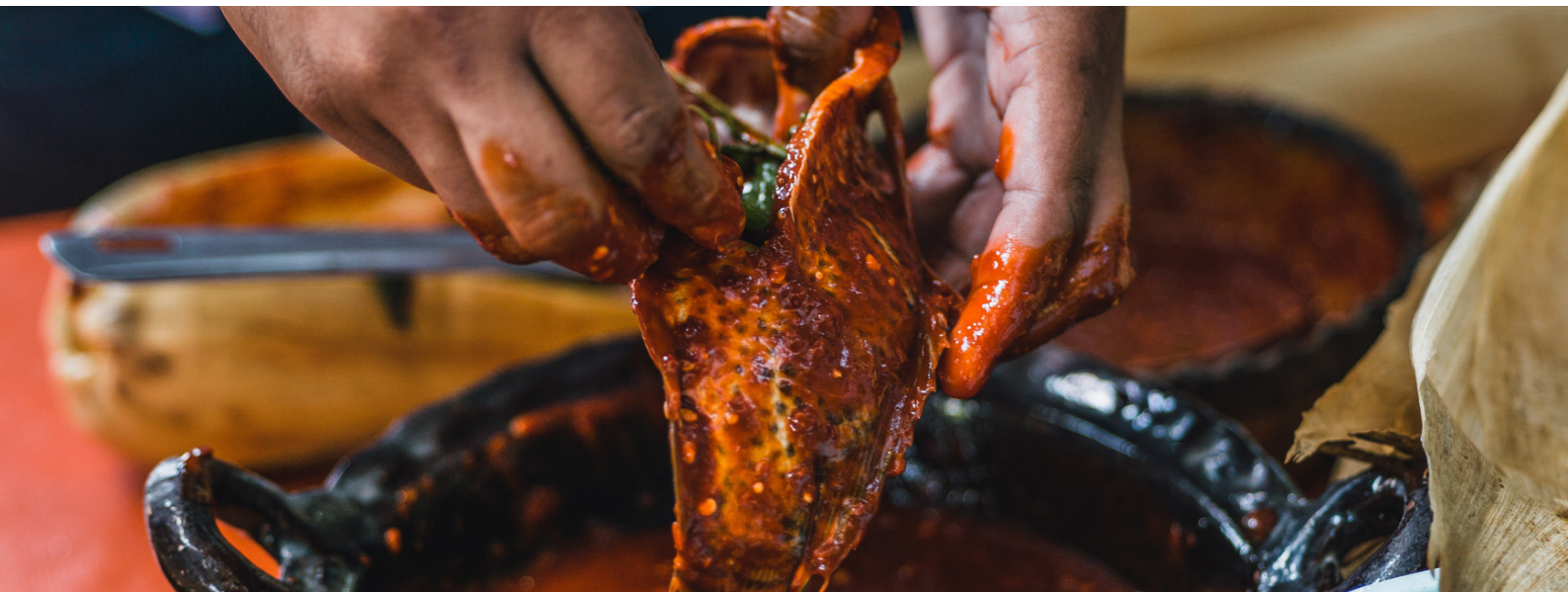
Contiene carne, nueces y lácteos

PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Coatetelco es una región donde su principal actividad económica es el campo, por lo que adquirimos directamente con los productores todos los ingredientes que ocupamos en los platillos que preparamos como los chiles, semillas y el maíz. Al adquirir los insumos directo de los productores incentivamos a los campesinos a seguir sembrando y activamos la economía de la región.

Dentro del equipo de trabajo incluimos a mujeres que preparan las tortillas, cocineras, cocineros y meseros que participan en nuestro equipo. Todos ellos originarios de la comunidad que también se convierten en promotores de los platillos tradicionales de nuestra comunidad.



SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad económica se refleja en el apoyo a mi comunidad a través de consumir todos los productos locales; el hecho de ocupar ingredientes derivados de la agricultura tradicional permite fomentar el desarrollo económico de la comunidad.

Además, toda la cosecha es de temporada; por lo tanto, manejo una cocina que sabe de donde provienen los ingredientes, por cuantas manos pasan y, sobre todo, el valor que tienen.



CONTACTO

TELÉFONO

737 373 3082

CORREO ELECTRÓNICO

cardenasm33@yahoo.com

REDES SOCIALES

FB: Margarita Cárdenas Nava

DOMICILIO

Carretera a Miacatlán No. 18, Col. El Muelle,
62606, Coatetelco, Morelos.

PATRICIA BELTRÁN RUEDA

RESTAURANTE “FERNANDA Y MARIANA”

El tipo de cocina y comida es 100% mexicana, tradicional y artesanal; enfocada principalmente en mariscos, carnes y desayunos tradicionales como son tamales de pitaya, salsa de longaniza estilo Tepalcingo, queso de pala en salsa de jitomate, sopas de perro (tipo chilaquiles en salsa macha), gorditas de cacahuete, camarones aztecas, solo por mencionar algunos.

A lo largo de los años, como cocinera tradicional, me he enfocado, en resaltar, rescatar e incluso innovar con cada uno de los sabores y olores que llegan a mi fogón.

Es así como, gracias a todo el equipo de trabajo que me respalda, desde proveedores hasta trabajadores, logramos que destaquen siempre nuestros platillos por su originalidad y sabor ¡haciéndolos únicos!





COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro

TIPO DE COCINA

Tradicional Morelense

TIPO DE SERVICIO

Menús de tiempos o emplatado

Bebidas

CAPACIDAD MÍNIMA

20 personas (Local)

100 personas (Foráneo)

CAPACIDAD MÁXIMA

250 personas (Local)

500 personas (Foráneo)

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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



PECHUGA TEPALCINGO

Pechuga de pollo rellena de frijol con hoja de aguacate bañado con mole de pipián

El pipián es elaborado con semilla de calabaza molida con caldo de pollo, epazote y sal.

Es un platillo tan exquisito que se sirve en las reuniones de pedida de mano o de compromiso para afianzar la boda en las reuniones con los papás y padrinos de los novios.

PECHUGA TEPALCINGO



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona oriente Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

40 minutos

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 personas

NOTAS

Contiene carne, nueces y lácteos



MOLE ROJO CON POLLO

Receta heredada de generación en generación por la familia Rueda con ingredientes celosamente seleccionados para la elaboración de dicho platillo.

Cada uno de los ingredientes es sofrito en manteca de cerdo y molido en metate dando un sabor especial.

La pasta de mole se sazona con manteca y piezas de pollo hervido. El mole ha sido, por generaciones, un platillo especial que gusta servirse en bodas y eventos especiales.

MOLE ROJO CON POLLO



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona oriente Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

4 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 personas

NOTAS

Contiene carne, nueces y lácteos



CIRUELA EN CONSERVA ACOMPANADA DE TOTOPO DULCE



Conserva de fruta de ciruela local de temporada (de abril a mayo), acompañada de totopo dulce tradicional elaborado a base de maíz, canela y azúcar.

Es un postre muy típico que se sirve en las casa de Tepalcingo en eventos especiales como pedida de mano de la novia

CIRUELA EN CONSERVA ACOMPAÑADA DE TOTOPO DULCE POSTRE ORIGINARIO DE LA LOCALIDAD



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona oriente Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 día para el Totopo

1:30 para la conserva

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 personas

NOTAS

Contiene azúcar



AGUA DE PITAYA

Fruta de temporada, exclusivamente de la zona oriente de Morelos (Tepalcingo), la cual se prepara en agua.

Se sirve en la cena de pedida de mano o en las celebraciones de acuerdo entre los papás de los novios y padrinos para la boda.

AGUA DE PITAYA



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona oriente Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene azúcar



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Hace 18 años comenzó mi travesía como cocinera tradicional por este universo llamado “gastronomía”, lo llamo universo por su vastedad; la gastronomía también tiene esa esencia en su sinfín de sabores, olores y texturas.

A lo largo de mi vida he coincidido con grandes cocineras que influyeron en mi amor por la gastronomía. Cada una de ellas ha dejado una pizca de sus saberes y me enseñaron a aprovechar al máximo los productos locales y endémicos de cada temporada; por ello, siempre damos prioridad a los productores locales, al buscar productos de buena calidad, frescos y, además, apoyamos en la economía del municipio y sus alrededores.

Dependiendo de la temporada, trabajamos con los insumos que la naturaleza nos brinda, como lo han podido observar en nuestros distintos platillos; cuando es temporada de pitaya, de hormiga chicatana, de garambullo, de ciruela, etc., manejamos postres, platillos, agua, tamales, atoles, entre otros. Aprovechamos al máximo las oportunidades que nos brinda la naturaleza.

Agradecida por ello, mi propósito es impulsar, fortalecer y rescatar la cocina tradicional de nuestro hermoso país, en particular de Tepalcingo, y que mejor forma de hacerlo que de la mano de nuestros productores.



SOSTENIBILIDAD

Respetamos las vedas y prohibiciones de insumos que están en peligro de extinción o protegidos; asimismo, promovemos el consumo de platillos tradicionales entre la juventud, para así preservar y conservar nuestra gastronomía tradicional y ancestral.

Dentro del restaurante reciclamos toda la basura, el cartón, el plástico, la madera, el aceite, el vidrio, etc. De este modo, contribuimos para mantener nuestro ambiente más sano y limpio.

Brindamos a nuestros compañeros de trabajo un justo pago según las prestaciones de ley, además les proporcionamos alimentos durante su jornada de trabajo con nosotros; de igual manera, adquirimos muchos de nuestros insumos de los productores locales.



Un oasis en medio del desierto

CONTACTO

TELÉFONO

735 146 4235

CORREO ELECTRÓNICO

mayanis_10@hotmail.com

REDES SOCIALES

FB:Restaurante Fernanda y Mariana

DOMICILIO

Carr. Atotonilco-Axochiapan S/N, Domicilio
conocido "Rancho la Huerta", 62920,
Tepalcingo, Morelos.

ELEONORA FLORES VALLE “EL ROHI DEL SHEKINAH”

Cocina regional tradicional morelense, en la cual se utilizan técnicas ancestrales para la preparación de los guisados como el uso del molcajete, metate y molino de mano.

Nuestros platillos datan del siglo XVII, varios de ellos, aparte de ser servidos en las fiestas patronales, se sirven en las bodas y celebraciones. Basta citar que la cochinita de Tlaltizapán, de acuerdo a los lugareños, fue uno de los platillos preferidos que se le servía al Gral. Emiliano Zapata Salazar en su cuartel.

La cocina de Tlaltizapán también es herencia de la revolución; los ingredientes utilizados mayormente son frutos secos, chiles frescos y secos. A la mayoría de los platillos se les incorporan ingredientes de temporada para hacerlos únicos. Las recetas brotan de la necesidad de alimentar a los militantes del zapatismo, por lo que las mujeres que los acompañaban rebuscaban en su imaginación para crear platillos ricos y fáciles de elaborar.



Es aquí donde el papel de la Cocinera Tradicional Eleonora Flores Valle es la parte central de su establecimiento, dejando su esencia en cada una de sus recetas que sigue preparando con los consejos de su madre y abuelas.



COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro del país

TIPO DE COCINA

Morelense

TIPO DE SERVICIO

Banquetes tipos coctel

Estación de alimentos

Servicio de buffet

Menús de tiempos o emplatado

CAPACIDAD MÍNIMA

50 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

1,000 personas

SERVICIOS ADICIONALES

Meseros

Equipamiento de mesa

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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



COCHINITA TLALTIZAPENSE

Es un guisado a base de costilla y espinazo de cerdo marinado en una salsa de chile ancho, guajillo y diferentes especies. Se sirve con frijoles y tortillas a mano.

Por su importancia, tradición y arraigo, este platillo se sirve en las bodas del pueblo de Tlaltizapán o en eventos importantes, ya que se servía en las fiestas en la época de la Revolución.

COCHINITA TLALTIZAPENSE



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona centro Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora 15 minutos

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 a 2 personas

NOTAS

Contiene carne, nueces y
cacahuates





CHILE RELLENO

Chile ancho seco hidratado relleno de frijoles refritos en manteca de cerdo, con queso de aro o queso de rancho, servido sobre una salsa de chile guajillo y cubierto de crema de rancho.

Este platillo se sirve en las cenas especiales como la pedida de mano de la novia o la noche de compromiso para la boda cuando se reúnen los papás, padrinos y los familiares más cercanos para dar consejos a los novios.

CHILE RELLENO



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Zona centro Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora 20 minutos

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

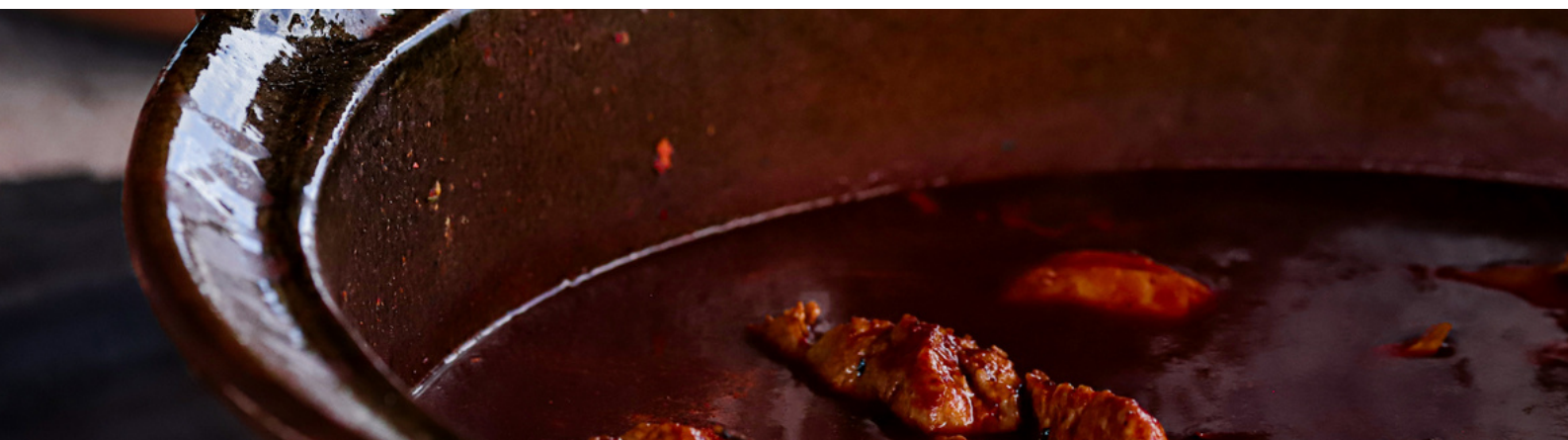
Contiene lácteos



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Tenemos un equipo de proveedores, los cuales escogemos con base en la calidad de sus productos, principalmente nos enfocamos en los pequeños productores (agricultores); además, apoyamos a madres solteras o en situación vulnerable, quienes nos ayudan a la elaboración de postres que se venden en nuestro comercio, o también se encargan de vender decoraciones de temporada.



SOSTENIBILIDAD

Apoyamos el acervo cultural de nuestro municipio, mediante su difusión en nuestras redes sociales o con nuestros clientes, ya que la mayoría de nuestros visitantes son de otros municipios o estados, se les invita a visitar todos los centros turísticos que se tienen en Tlaltizapán.

Debido a que nuestro establecimiento está cerca de una reserva natural, apoyamos a la no deforestación. Se han plantado más de 100 especies endémicas de nuestra región. Se mantiene un estricto uso del agua, se trata de reciclar lo más que se puede para darle un segundo uso, por ejemplo en los sanitarios. Establecimos un control de reciclaje de nuestros desechos. Parte de los desechos orgánicos se utilizan para compostaje y otra parte para alimentar animales abandonados.

Consideramos que todas las personas trabajan por necesidad, incluyéndonos; es por ello que somos justos en el pago de salarios, así como la regla de no regatear en ninguna de nuestras compras ya sean insumos de cocina o decorativos.

El Rohi
del Shekinah



TAQUERIA / RESTAURANT

1CR 29:11-12

CONTACTO

TELÉFONO

777 225 8929

CORREO ELECTRÓNICO

rfv.524@gmail.com

REDES SOCIALES

FB: ElRohiTaqueria

Instagram: elrohitakeria

Tiktok: El Rohi del Shekinah

DOMICILIO

Av. Benito Juárez s/n, Carretera
Temimilcingo - Tecalita, Temimilcingo,
62778, Tlaltizapán, Morelos.

REYNA PÉREZ VICUÑA

Nuestra cocina es tradicional, de recolección y temporada, ya que cocinamos con productos locales (hongos, hiervas, semillas y frutas) que encontramos durante las diferentes estaciones en el año, varía de acuerdo a fechas y se prepara diariamente con insumos frescos, de manera higiénica y con todo nuestro cariño para agradar a su paladar.

Estos ingredientes son recolectados por nosotras mismas o por los productores locales y todo lo cocinamos en fogón de leña, se muele a metate o molino de mano y con mucho amor, lo cual lo hace único y especial.

Los platillos que cocinamos son herencia de mi madre y mi tía que han sembrado en mí el amor por la cocina con sus anécdotas. Muchos de los platillos son especiales para las ofrendas, fiestas patronales o las bodas, ya que dan identidad a la cocina de mi pueblo indígena y del Estado de Morelos.





COCINERA TRADICIONAL

REGIÓN

Centro

TIO DE COCINA

Tradicional Morelense

TIPO DE SERVICIO

Menús de tiempos o emplatado

CAPACIDAD MÍNIMA

5 personas

CAPACIDAD MÁXIMA

300 personas

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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



ADOBO

Platillo elaborado a base de carne de res y puerco, con un adobo de chiles secos y hierbas de olor. Los ingredientes se secan al sol por dos días; después de este tiempo, se asan en el comal de barro y se muelen en metate o molino de mano y, finalmente, se guisan con manteca de cerdo.

El adobo es un guisado que se sirve en las fiestas patronales de Santo Domingo de Guzmán o en las bodas tradicionales, eventos especiales y de relevancia para la comunidad, ya que estos platillos no son preparados de manera común, solo en las fiestas.

ADOBO

TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Altos de Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

NOTAS

Contiene nueces,
cacahuates y carne





TEPACHE A BASE DE PULQUE

Es una bebida tradicional de temporada que se prepara con pulque, piloncillo y chile guajillo.

Esta bebida tradicional se sirve para brindar en las reuniones de compromiso de los mayordomos o de novios, en estas últimas, los papás y padrinos les dan consejo a la pareja y, para cerrar el compromiso, se brinda con tepache de pulque.

TEPACHE A BASE DE PULQUE



TIPO DE COCINA

Tradicional

REGIÓN

Altos de Morelos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora

PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

NOTAS

Puede contener alcohol



PRÁCTICAS

INCLUSIÓN

Con el objetivo de activar la economía de la población y de los productores del pueblo se adquiere directamente con ellos todos los ingredientes para garantizar que son frescos y de calidad, con lo cual se genera una cadena de valor entre los productores, los que adquirimos sus productos y los consumidores finales.

Aparte las personas que colaboran en la preparación de los alimentos para las celebraciones son personas locales que forman equipos para trabajar en armonía y en beneficio de toda la población



SOSTENIBILIDAD

Apoyamos la economía circular asistiendo al tianguis y mercado local donde llegan los productores de la población y de la localidad, generando empleos y derrama económica en nuestra comunidad.



CONTACTO

TELÉFONO

735 146 9019

CORREO ELECTRÓNICO

vg1811374@gmail.com

REDES SOCIALES

FB: Reyna Pérez Vicuña

DOMICILIO

Calle Geleana No. 26, Barrio San Jacinto,
62810, Hueyapan, Morelos.

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

Secretaría de Turismo y Cultura de Morelos

Luis Alberto Gordillo Sandoval

Atención a Municipios y Pueblos Mágicos

pueblosmagicos@morelos.gob.mx

Oficina: 777 314 3790 Ext. 108

<https://turismoycultura.morelos.gob.mx/>

Destination Wedding Specialist Association

info@dwspecialistassn.com

www.dwspecialistassn.com

