



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**

**TURISMO**  
SECRETARÍA DE TURISMO



# COCINA

TRADICIONAL MEXICANA  
*Para el Turismo de Romance*



---

# ALDEA XBATÚN UNA TRAVESÍA ANCESTRAL

Somos una familia de ascendencia maya yucateca, por lo que nuestra cocina está centrada en rescatar o preservar el legado gastronómico que nos han heredado de generación en generación. Cocinamos con técnicas y recetas que vienen de tres generaciones atrás; la cuarta generación es la que está actualmente nutriéndose de conocimientos a través de nuestra madre, la cocinera tradicional.

Algunos de los ingredientes utilizados son cosechados en nuestro propio huerto y otros insumos son comprados en el mercado local, en apoyo a los campesinos que acuden a vender sus frutas y verduras desde muy temprana hora.

Los platillos que se sirven son los que comemos el día a día.

Para la preparación de algunos platillos tradicionales se utiliza el tradicional horno de tierra o píb (el píb se calienta con suficiente leña 3 horas previas al entierro de la comida);



éstos son guisados y servidos en celebraciones especiales, ya que se considera el tiempo de preparación, la cantidad de personas involucradas, pero sobre todo el tiempo que permanecen enterrados bajo tierra, toda una noche entera, 12 horas aproximadamente.

Se guisan en promedio 6 calderos, que son ollas grandes con capacidad de hasta 20 kg de carne por cada una. La importancia para la sociedad maya-yucateca al cocinar y ofrecer estos platillos en eventos especiales, es continuar con la herencia cultural y gastronómica heredada, ya que se consideran manjar “para los dioses”.



## **COCINERA TRADICIONAL Y CATERING**

### **REGIÓN**

Valladolid, Yucatán.

### **TIPO DE COCINA**

Cocina maya – yucateca

### **TIPO DE SERVICIO**

Banquete tipo cóctel

Estación de alimentos

Menús de tiempos o emplatado

Repostería

Bebidas

### **SERVICIOS ADICIONALES**

Mobiliario

Meseros

Equipamiento de mesa

### **CAPACIDAD MÍNIMA**

40 personas

### **CAPACIDAD MÁXIMA**

70 personas

### **RESTRICCIONES ALIMENTICIAS**

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



## SIKIL P'AAK

Es una botana (dip) tradicional a base de semilla de calabaza tostada y molida; posteriormente, se mezcla con tomate local, el cual, previamente ha sido asado al carbón y tamulado, lo que equivale a hacer un puré.

Es uno de los tantos platillos que Yucatán ofrece al mundo, siendo un platillo de origen prehispánico; se sirve en todo tipo de eventos del estado ya que, en simples palabras, es un platillo emblemático, muy local, rápido de preparar y a todo el mundo le gusta. Además, es un platillo altamente nutritivo en minerales y excelente para la salud. Este dip se sirve previamente a las entradas y platos principales en cualquier evento.

El Sikil P'aak es una botana "fácil" de elaborar y muy rico, por lo que es ideal para hacer canapés.

---

# SIKIL P'AAK



## TIPO DE COCINA

Cocina maya – yucateca

## REGIÓN

Valladolid, Yucatán.

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora

## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

3 personas

## NOTAS

No contiene carne



## PANUCHOS DE COCHINITA

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena con frijol “colado” y frita en aceite vegetal o manteca de cerdo. Se sirve con la tradicional cochinita Píbil, cebolla encurtida y cilantro.

Este plato tan tradicional de Yucatán, es ofrecido en celebraciones, eventos o bodas debido al tiempo de elaboración y cocción (toda una noche previo al evento).

---

# PANUCHOS DE COCHINITA



## TIPO DE COCINA

Cocina maya – yucateca

## REGIÓN

Valladolid, Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas (dependiendo de la cantidad de personas). La cochinita se cocina con 7 horas de anticipación.



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

4 personas

## NOTAS

Contiene carne





## K'UUM - CALABAZA LOCAL

Calabaza cocida con especias locales, posteriormente rellena con salteado de vegetales; se acompaña con semillas de calabaza tostadas al comal.

La calabaza local es parte de la dieta de nuestros antepasados y hoy en día se sirve en eventos especiales.

---

## K'UUM - CALABAZA LOCAL



### TIPO DE COCINA

Cocina maya – yucateca

### REGIÓN

Valladolid, Yucatán

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

### PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

1 persona

### NOTAS

No contiene carne



## LONGANIZA DE VALLADOLID

Tradicional embutido que se caracteriza por los ingredientes locales que intervienen en su elaboración; destaca el “recado blanco” (pasta hecha a base de especias, cebolla, ajo, canela, pimienta y canela), el achiote (especia de color rojo que le da sabor y color a la comida) y la naranja agria.

La longaniza se ha hecho popular por su particular sabor que le confiere el “recado blanco” y la naranja agria, es por ello que es un platillo típico de la región e ideal para ofrecer en cualquier ocasión.

---

# LONGANIZA DE VALLADOLID



## TIPO DE COCINA

Cocina maya – yucateca

## REGIÓN

Valladolid, Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

Pre-elaboración (6 horas),  
cocción y servicio 30 minutos



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

## NOTAS

Contiene carne

No apto para personas  
alérgicas al cerdo





## PÍIBIL KAAX POLLO ENTERRADO EN HORNO DE TIERRA

Considerado como un manjar "para los dioses", la sociedad maya-yucateca busca preservar la herencia cultural y gastronómica de sus ancestros.

El píibil kaax es un plato tradicional elaborado con masa de maíz, manteca de cerdo, carne de pollo y diversos condimentos, todo envuelto en hoja de plátano y cocido bajo tierra en ollas grandes, con capacidad de hasta 20 kg de carne por cada una.

Es un plato que se sirve aquí por ser importante y de las de recetas más tradicionales en elaboración, por lo que la gente lo pide en cualquier evento.

---

# PÍIBIL KAAAX (POLLO ENTERRADO EN HORNO DE TIERRA)



## TIPO DE COCINA

Cocina maya – yucateca

## REGIÓN

Valladolid, Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 horas como mínimo



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

Depende para la cantidad de invitados, por ejemplo, para un pollo para cinco órdenes intervienen tres personas.

## NOTAS

Contiene carne





## CHOCOLATE MAYA

Cacao tostado al comal, molido a mano y mezclado con piloncillo, canela y miel de abeja; se acompaña con licor de Xtabentún. El Xtabentún es un licor hecho a base de miel, anís y licor de caña.

Es un postre que se hace de manera artesanal, elaborado a mano, sencillo, con mucho sabor natural que, junto con el licor, hacen una mezcla perfecta de sabor y gusto para muchas personas.

El chocolate es ideal como postre, siempre ha sido un manjar, desde épocas prehispánicas hasta nuestros días, en particular, esta presentación es receta nuestra y lo ofrecemos a nuestros visitantes.

---

# CHOCOLATE MAYA



## TIPO DE COCINA

Cocina maya – yucateca

## REGIÓN

Valladolid, Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas.



---

# PRÁCTICAS

## INCLUSIÓN

Actualmente, solo nosotros como familia, laboramos y atendemos el proyecto Aldea Xbatún. Acudimos al mercado municipal todos los días para la adquisición de nuestra materia prima e insumos, todo esto con la finalidad de apoyar tanto a la economía local, como a los campesinos locales. Promovemos la Igualdad y la NO DISCRIMINACIÓN.



## SOSTENIBILIDAD

Una parte fundamental de nuestra filosofía, es apoyar a nuestra comunidad, a los campesinos locales, además de que contamos con nuestros propios huertos, en donde se siembran y recolectan algunos insumos e ingredientes que utilizamos. Al contar con productos frescos, de primera mano, podemos ofrecer un producto/platillo final de buen sazón, sabor y calidad. Asimismo, fomentamos la preservación de nuestros usos y costumbres.



# CONTACTO

## TELÉFONO

985 852 6555

## CORREO ELECTRÓNICO

aldeaxbatun@gmail.com

## PÁGINA WEB

www.aldeaxbatun.com

## REDES SOCIALES

FB: Aldea Xbatun

Instagram: Aldea Xbatun

## DOMICILIO

Calle Caoba s/n, Col. Ejidos Zaciabil,  
97783, Valladolid, Yucatán.

UNA TRAVESÍA ANCESTRAL

---

# EXPERIENCIA CON LA CHEF ROSALÍA CHAY CHUC

Nuestra cocina se caracteriza por preservar la gastronomía Yucateca, con lo cual logramos una experiencia grata y única, tanto para los locales que gustan de nuestros platillos, como para los visitantes internacionales.

En la preparación de todos nuestros platillos, utilizamos ingredientes que cosechamos en nuestros patios y cocinas; además, estos ingredientes han sido utilizados de generación en generación y se han conservado para la preparación de platillos que son a base de recados, de chiles, de plantas, cárnicos locales, como el uso del cerdo pelón, que es visto solo en la región de Yucatán.

De igual forma, hemos preservado las técnicas de cocción ancestrales, respetando lo más tradicional de la cultura maya, dentro de las cuales destacan la cocción de la cochinita en el pib (envuelto de cochinita Píibil en hojas de plátano, el cual se entierra bajo tierra por varias horas); el uso del metate, el comal para tortillas y el horno de tierra, entre otros.



Todos los platillos que hacemos se preparan en cualquier temporada del año, ya que representan la cultura de Yucatán, nuestra cocina, nuestras tradiciones y sobre todo, el sabor de la cocina yucateca, digna de compartirse con nuestros familiares y amigos en celebraciones y acontecimientos especiales.



## COCINERA TRADICIONAL Y CATERING

---

### REGIÓN

Maya

### TIPO DE COCINA

Cocina Tradicional Maya

### TIPO DE SERVICIO

Banquete tipo cóctel  
Estación de alimentos  
Menús de tiempos emplatado

### CAPACIDAD MÍNIMA

50 personas

### CAPACIDAD MÁXIMA

200 personas

### RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

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



## COCHINITA PIBIL

Guisado de puerco pelón, elaborado de forma tradicional maya, a través de cocer la carne en en el pib de tierra.

La cochinita pibil es el platillo que se ofrece en eventos como símbolo de riqueza de nuestra cultura.

---

# COCHINITA PIBIL



## TIPO DE COCINA

Maya

## REGIÓN

Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

4 horas



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

## NOTAS

Contiene carne





## RECADO NEGRO

Guiso que se ofrece normalmente en taco, para un mejor consumo. Se prepara a base de una mezcla de chiles secos yucatecos, agua y especias que, al finalizar la cocción, queda de color negro, por eso se le llama recado negro. Se sirve con cerdo pelón, que es criado dentro de la misma localidad; esto impulsa a que se sigan criando cerdos pelones que fueron en algún momento, una raza en peligro de extinción.

Como todos los platillos yucatecos, el recado negro es delicioso, un buen platillo para entregar en los eventos por los ingredientes y sabor. Además, es una forma de simbolizar riqueza y honor a las personas que comen el platillo.

---

# RECADO NEGRO



## TIPO DE COCINA

Maya

## REGIÓN

Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

## NOTAS

Contiene carne



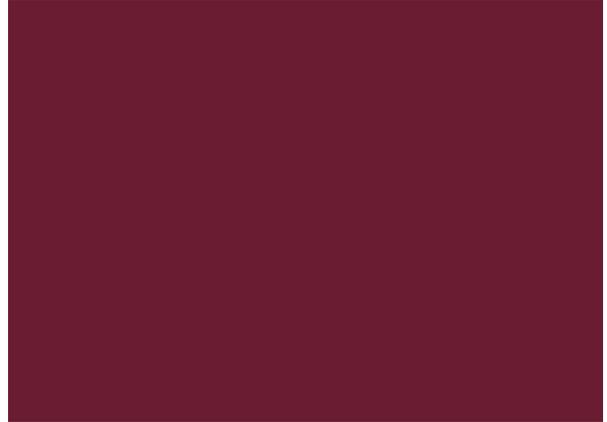


## CHAYITAS

Fritura de masa con hojas de chaya, que es un arbusto nativo de Tabasco y la Península de Yucatán. Esta fritura se sirve con huevo duro y una salsa de tomate. Es un platillo que muestra la forma de la gastronomía del día a día en Yucatán, adecuándolo para elevar el platillo en una fiesta, con el fin de que las personas se lleven el sabor tradicional/casero yucateco al paladar.

---

# CHAYITAS



## TIPO DE COCINA

Maya

## REGIÓN

Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

## NOTAS

No contiene carne



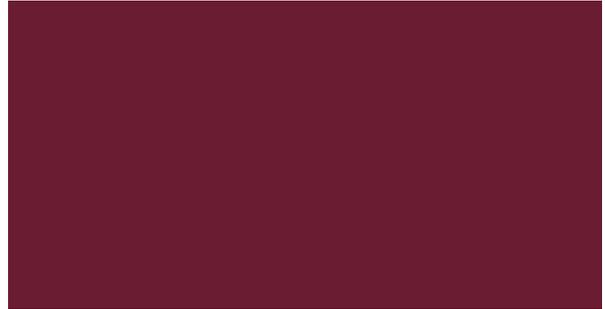


## PANUCHOS

Fritura de masa, rellena de frijol, a la cual se agrega pollo servido con cebolla morada encurtida. Al ser recetas y platillos similares en Yucatán, algunos se diferencian por uno o dos ingredientes, es por eso que, es un platillo que muestra la forma de la gastronomía del día a día en Yucatán. Se puede servir en eventos especiales para deleitar el paladar de los comensales.

---

# PANUCHOS



## TIPO DE COCINA

Maya

## REGIÓN

Yucatán

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas



## PERSONAS QUE INTERVIENEN EN SU PREPARACIÓN

2 personas

## NOTAS

Contiene carne



---

# PRÁCTICAS

## INCLUSIÓN

Todo es elaborado por la familia de la Chef Rosalía Chay, utilizando recetas que la cocinera tradicional aprendió de su familia y ha ido manteniendo durante el tiempo, enseñando a sus hijos la cocina tradicional yucateca. Los ingredientes que se utilizan son los que se tienen en los huertos propios o los que se compran en las comunidades cercanas, con ello se apoya la derrama económica en la localidad. De igual manera, se da trabajo para eventos o temporal en épocas de alta demanda.



## SOSTENIBILIDAD

Todos los productos cárnicos que usamos en los platillos, son criados en las localidades de la comunidad. Los cerdos pelones utilizados para la cochinita pibil, son criados en casa de la Chef Rosalía Chay.

El resto de los ingredientes, son comprados a las personas locales en el mercado de la ciudad, para el apoyo de la economía y sustentabilidad de la colonia. De esta forma, apoyamos para mantener la economía local, el crecimiento de los productos cosechados y para ofrecer platillos realizados a base de alimentos naturales, que son manejados de manera local, sin el uso excesivo de la industria.



ROSALIA CHAY *Chef*

# CONTACTO

TELÉFONO

998 348 3352

CORREO ELECTRÓNICO

mexicolindocooking@gmail.com

REDES SOCIALES

FB: Chef Rosalía Chay

PÁGINA WEB

chefrosaliachay.com

DOMICILIO

Calle 7 x 8, 97920, Yaxunah, Yucatán.

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](mailto:pdominguez@sectur.gob.mx)

5530026300 Ext 6325

Lcda. Claudia Patricia Girón Ortíz

Subdirectora de Segmentos Especializados

[cpgirono@sectur.gob.mx](mailto:cpgirono@sectur.gob.mx)

5530026300 Ext 6308

Lcda. Adriana Aguilar Gallardo

Directora de Desarrollo de Turismo Cultural y de Salud

[aaguilar@sectur.gob.mx](mailto:aaguilar@sectur.gob.mx)

5530026300 Ext 6307

Lcda. Mónica Rebeca Martínez Fuentes

Jefe de Departamento de Turismo Cultural

[mrmartinezf@sectur.gob.mx](mailto:mrmartinezf@sectur.gob.mx)

5530026300 Ext 6318

[www.sectur.gob.mx](http://www.sectur.gob.mx)

**Secretaría de Fomento Turístico de Yucatán**

Dirección de Innovación Turística

[josue.carmona@yucatan.travel](mailto:josue.carmona@yucatan.travel)

Oficina: 999 930 3760 Ext. 22059

<https://yucatan.travel/>

<http://www.sefotur.yucatan.gob.mx/>

**Destination Wedding Specialist Association**

[info@dwspecialistassn.com](mailto:info@dwspecialistassn.com)

[www.dwspecialistassn.com](http://www.dwspecialistassn.com)

