**Gastronomía jalisciense; envuelta en tradición y emblemáticos sabores**

**La gastronomía de la entidad es una de las más reconocidas a nivel nacional gracias a su variedad de platillos tradicionales**

**(Foto de portada Comida mexicana Foto Food And Travel)**

El estado de Jalisco es reconocido por su tequila, mariachi y charrería. Su hermosa ciudad de Guadalajara, y Puerto Vallarta, hacen que el estado sea un destino único e importante para México.

**(Foto Carne en su jugo Foto kiwilimon.com)**

Jalisco posee ocho Pueblos Mágicos, cada uno de ellos resguardan un encanto único, así como tradiciones mexicanas, hospitalidad y bagaje cultural. Pero algo en común de estos Pueblo Mágicos es su exquisita gastronomía.

**(Foto Platillos Jalisco Foto tuvidatuestilo.com)**

Su gastronomía es conocida a nivel nacional, esto por la variedad de platillos que ofrecen. Por eso te vamos a recomendar algunos de los platillos típicos de Jalisco.

**Caldo de bote ¡cocinado con pulque!**

El Caldo de Bote es originario del Pueblo Mágico de Mazamitla. Su preparación consiste en una variedad de carnes; pueden ser pollo, res o puerco.

Los demás ingredientes son chicharos, papas, chayote y cebolla. Ahí viene la magia, se vierten todos los ingredientes en un bote con pulque, y ahí se dejan cocer hasta que la carne y verduras estén listas.

**(Foto Caldo de bote Foto tipsparatuviaje.com)**

Se dice que esta receta surgió porque dos personas se encontraban en un largo viaje, y al momento de cocinar su comida se percataron que no tenían agua, así que usaron la bebida que estaban consumiendo, el pulque.

**Birria: la más famosa de Jalisco.**

Este famoso y delicioso platillo es sin duda el más característico de Jalisco. Cada región de Jalisco tiene su propia versión de como prepararla. Así pueden cambiar el tipo de carne que se usa por conejo, res, cerdo o ¡hasta venado!, pero originalmente se prepara con carne de chivo.

**(Foto Birria Foto iovepozarica.com)**

Esta receta originalmente se sirve con la carne adobada y tatemada en seco, porque después vierten una salsa que se elabora con jugo de cocción y jitomate, acompañándola con cebolla, limón y chiles bravos.

Pero en diferentes estados de la republica es servida de maneras diferentes, así como tacos sudados o la carne sin adobar. Sea servida como sea es sumamente deliciosa.

**(Foto Tacos de birria Foto amotijuana.com)**

**Carne en su jugo: el preferido de los tapatíos.**

Este platillo es una de las joyas de la gastronomía tapatía. Es protagonista de gran multitud de negocios de comida en Guadalajara.

**(Foto Carne en su jugo complementos Foto Gastro Almanaque)**

Este platillo es un guiso que es elaborado con carne de res finamente picado, y es macerada con jugo de limón y caldo de pollo, la carne se asa en grasa de tocino, y se acompaña con salsa de tomates, frijoles de olla, cebollitas cambray y tocino crujiente. ¡Que delicioso se escucha!

**Jericalla: el postre favorito de los tapatíos.**

La Jericalla es un postre parecido al flan, pero con sabor y consistencia ligera. Este delicioso postre tiene historia, nació en el siglo XIX.

**(Foto Jericallas Foto ideasyrecetasparatucocina.com)**

Este postre fue creado por las monjas del Hospicio Cabañas, con la finalidad de ofrecerles un postre nutritivo a los huérfanos.

Este postre tiene como base leche, y es elaborado con canela, azúcar, huevo y vainilla. ¡Es sin duda un dulce manjar!

**Pescado Zarandeado: típico de Puerto Vallarta.**

Puerto Vallarta es el hogar de este delicioso platillo. La base de este es el pescado Pargo o Huachinango.

Su preparación consiste en cortar el pescado estilo mariposa y bañarlo con una salsa que se basa en mantequilla, chile guajillo y chile de árbol, salta inglesa, ajo, limón, y el ingrediente predilecto: la salsa huichol.

**(Foto pescado Zarandeado Foto tvpacifico.com)**

El pescado se asa al carbón, lo cual le da un sabor único y característico. Para degustar este platillo te recomendamos ir a la playa Boca de Tomates, el cual es uno de los mejores lugares para probar el Pescado Zarandeado.

**Ceviche Vallarta: el platillo playero favorito**

El ceviche es sin duda uno de los platillos que se disfrutan en la playa. Puerto Vallarta tiene su propia versión del ceviche, el cual es sumamente delicioso.

**(Foto Ceviche Puerto Vallarta Foto cookpad.com)**

Su receta se basa en filetes de pescado blanco, los cuales son molidos finamente, y mezclados con jitomate picado, cebolla picada, cilantro, chile serrano, pepino picado, zanahoria rallada, y jugo de limón, es salpimentado y sazonado con ajo molido.

Este platillo es acompañado de tostadas, y si deseas también con una cerveza bien fría con limón y sal, ¡que delicioso!

**(Foto Ceviche en la playa Foto adeprotur.com)**

Los turistas nacionales e internacionales quedaran deleitados con la gastronomía jalisciense, la cual tiene variedad de platillos, desde mariscos, hasta postres. Cuando tengas la oportunidad prueba estos deliciosos manjares, y recuerda ¡nunca dejes de viajar!