



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

## Instituto de Ciencias Económico Administrativas

**NUEVO LEÓN**

Mtra. López Hernández Blanca Azalia  
Robles Piña Atahualpa  
Alexia Soberanes Hernández





## Introducción

Se encuentra en la región noreste de México.

Su capital, Monterrey, es la ciudad con mejor calidad de vida en el país.

La gastronomía del estado tiene fuertes influencias españolas y judías.



Figura 1. Estado de Nuevo León



Fuente: <https://inmobiliare.com/himalaya/wp-content/uploads/2020/08/Impulsar%3%A1n-inversi%C3%B3n-y-turismo-en-Nuevo-Le%C3%B3n-a-trav%C3%A9s-de-Invest-Monterrey.jpeg>

Figura 2. Gastronomía de Nuevo León



Fuente: <https://www.travelreport.mx/wp-content/uploads/2018/11/gastronom%C3%ADa-de-Nuevo-Le%C3%B3n-1.jpg>



## Objetivo General

Conocer las técnicas alimentarias y productos endémicos del Estado Nuevo León

### Objetivos específicos:

- Identificar los productos endémicos
- Identificar las técnicas tradicionales
- Identificar los platos emblemáticos



Figura 3. Ingredientes principales



Cabrito



Frijoles



Maíz



Trigo

← Ingredientes principales →

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO



# Platillos más representativos



# Cabrito

- Se cocina a las brasas de manera vertical, para ello se ensartan unas varillas de metal en la carne.
- Su preparación es de origen judío.

Figura 4. Cabrito



Fuente: <https://img-global.cpcdn.com/recipes/7958585700b5a9a9/751x532cq70/cabrito-lechal-asado-foto-principal.jpg>

# Machacado de huevo

Figura 5. Machacado de huevo con frijoles



Fuente: <https://www.nomada.news/wp-content/uploads/2019/05/machacado-con-huevo-machaca.jpg>

- Se prepara con carne seca, cebolla, tomate, chile y huevo.
- Existen varias teorías sobre su origen, pero la más conocida es del año 1928.



# Atropellado

- Se prepara con carne seca, cebolla y jitomate.
- Se consume en forma de taco.

Figura 6. Taco de atropellado



Fuente: <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTtEdzRyPVbi3x3Zxlx4i1fvOH5tKKeiA-fxg&usqp=CAU>

# Carne seca

Figura 7. Carne seca



Fuente : [https://http2.mlstatic.com/D\\_NQ\\_NP\\_643197-MLM30013575509\\_042019-0.jpg](https://http2.mlstatic.com/D_NQ_NP_643197-MLM30013575509_042019-0.jpg)

- Es el ingrediente de muchas recetas típicas del estado.
- Puede prepararse de diferentes formas.
- Para su conservación se utiliza la sal, que sirve para deshidratarla.

# Pan dulce



- Pan artesanal, tiene un parecido a la semita en su forma de preparación.

Figura 8. Pan dulce con nuez



Fuente: <https://i.ytimg.com/vi/9koBkGCIKAI/maxresdefault.jpg>



# Bebidas típicas

Figura 9. Bebidas típicas



Atole blanco: preparado con maíz blanco.



Pinole: Se utiliza harina de maíz tostado.



Refresco La Joya: se encuentran diferentes sabores.

# En donde comer

Figura 10. En donde comer

**Fidencio Botanero**



**Botanero moritas**



**El Rey del Cabrito**



# Conclusión

La gastronomía de Nuevo León es conocida por productos como el cabrito. A partir del desarrollo de la práctica conocieron las técnicas alimentarias y productos endémicos, identificando los productos, técnicas tradicionales y platos emblemáticos del estado de Nuevo León.



# Referencias Bibliográficas

- Cubo Informativo. (27 de marzo de 2021). Platillos típicos de Nuevo León. *Cubo Informativo*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://www.cuboinformativo.top/platillos-tipicos-de-nuevo-leon/>
- Cubo Informativo. (13 de junio de 2020). Bebidas tradicionales de Nuevo León. *Cubo Informativo*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://www.cuboinformativo.top/bebidas-tradicionales-de-nuevo-leon/>
- Hoteles Misión. (11 de abril de 2019). Lugares para comer en Nuevo León. *Hoteles Misión*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://www.hotelesmision.com.mx/noticias/lugares-para-comer-nuevo-leon.html>

