

GASTRONOMIA DE TAMAULIPAS



Debido a la excelente ubicación geográfica de Tampico, se pueden disfrutar platillos principalmente elaborados a base de pescados y mariscos, así como excelentes carnes rojas.

La comida típica de Tamaulipas destaca por platos como la carne a la tampiqueña, el arroz con leche, los platos salados, enchiladas o salpicón de jaiba. Tamaulipas no solo es un lugar increíble por sus paisajes y gentilicio en general, sino también por su deliciosa gastronomía, la cual es sinónimo de cultura ancestral.

El pueblo de Tamaulipas ha mantenido sus raíces con orgullo, las cuales se dejan ver en sus maravillosos y exquisitos platillos. Ubicado al noroeste del país, es uno de los estados mexicanos que ofrece delicias gastronómicas a base de carnes, pescados, mariscos y vegetales típicos como el nopal o el chile.

La dieta de los tamaulipecos se ha basado –desde tiempos ancestrales- en mariscos y carnes, que, hasta el día de hoy, deleitan a sus habitantes y turistas que visitan el lugar. Un aspecto que ha representado firmemente el movimiento gastronómico de este lugar es la diversidad. Desde el asado de puerco, hasta la machaca con tortillas; la región cuenta con múltiples opciones para los paladares de sus visitantes.

La alimentación en la costa se basa más que todo en pescados como el róbalo o la negrilla, así como de mariscos y moluscos.

1. CARNE A LA TAMPIQUEÑA



Uno de los principales platos típicos de Tamaulipas es la deliciosa “carne a la tampiqueña”, la cual se elabora con tiras de filete de res asada y se acompaña con frijoles charros, un tamalito, chiles poblanos, lonjas de queso panela asado, enchiladas verdes y la tradicional salsa mexicana servida aparte.

2. SALPICÓN DE JAIBA



Otro de los platos más populares es el afamado “salpicón de jaiba”. En este, la carne del crustáceo (jaiba) se sofríe muy bien con vegetales y especias para luego ser acompañada por aguacate y crujientes tostadas.

3. MAÍZ-GORDITAS



Otro de los alimentos claves y bastante usados en Tamaulipas es el maíz. Sus habitantes suelen preparar las deliciosas “gorditas”, sobre todo en Ciudad Victoria (la capital del Estado). Estas son unas pequeñas tortillas que se cocinan en un comal. Su sabor puede ir del dulce al salado, se hacen tanto horneadas como fritas y se rellenan con frijoles, nopales, puerco asado, picadillo, etc. Son excelentes acompañantes de otras comidas, como los caldos.

4. NIÑO ENVUELTO



Si bien es cierto que los “platos salados” tamaulipecos sobresalen, también lo hacen sus gustosos postres. Uno de los principales es el llamado “niño envuelto”, que además, posee una versión salada. Para preparar el postre se usa masa de harina de trigo mezclada con huevos, polvo de hornear, sal, mantequilla y un poco de vainilla, luego se hornea y se acompaña con azúcar en polvo o mermelada.

5. ARROZ CON LECHE



Otro de los postres típicos más influyentes en la región (también conocido en otros países) es el arroz con leche. Se cocina lentamente en leche con azúcar y palitos de canela. Se le acompaña con canela y ralladuras de limón para potenciar el aroma y su delicioso sabor.

6. ASADO DE PUERCO



El asado de puerco es en realidad un platillo tradicional del norte de México. En un inicio por sus características era preparado como una forma de preservar la carne cuando no se contaba con refrigeradores. Las abuelas lo preparaban en jarros de barro, lo tapaban con lienzos de manta y lo enterraban en la tierra. Esto hacía que al enfriarse la grasa natural que suelta la carne de cerdo hiciera una especie de barrera, lo que permitía preservarse.

7. LAS JAIBAS RELLENAS



Tampoco se distingue por contar con una importante producción de jaibas, ingrediente que ha dado pie a cantidad de platillos típicos de Tamaulipas. El más emblemático, sin duda, las jaibas rellenas. Sí, rellenas de su propia pulpa, jitomate, ajo y cebolla.

Es tal la popularidad de este platillo que ya se vende listo para llevar, perfectamente empacado al vacío para que no tengas problema en transportarlo.

8. LANGOSTINOS



Del corazón de la Reserva de la Biosfera El Cielo, se extrae esta delicia que se ha convertido en un imperdible de la región. Su textura tiene el punto justo de cocción, y además, dejarles la cáscara durante todo el proceso sella su sabor. Suele acompañarse con cerveza enfriada en hielo y agua, como se usa por allá.

9. BOCOLAS



Un platillo típico de la región que es sin duda imperdible. Los bocoles consisten en tortillas de maíz gruesas con manteca rellenas de chile y requesón o chicharrón en salsa.

10. TAMALES DE VENADO



Los tamales no pueden faltar en nuestras listas de comida mexicana pues son la tradición, en Tamaulipas se distinguen por ser de venado, la carne se cocina con salsa de chile serrano, guajillo y ancho. Definitivamente no te puedes perder esta variedad de tamal.

11. MIGADAS



Las migadas son gordas de masa de nixtamal gruesas que se pellizcan con los dedos y se les agrega algún guiso en el borde con chicharrón. Se fríen en manteca y algunos de los guisos con los que se preparan: picadillo, carne de res y frijoles con queso fresco.

12. JACUBOS



Desde la Huasteca Tamaulipeca, los jacubos, los curiosos cactus que cuando los cortos quedan unas lindas rodajas en forma de estrella. Combine perfecto con el pico de gallo o con algún guisado, por ejemplo con carne de venado. Sin duda no puedes dejar de probarlos, te encantarán.

Dentro de las bebidas se destacan: el Tepache que se hace con cáscaras de piña, piloncillo y manzanas; Huapilla, que se hace con la planta del mismo nombre dejándose reposar varios días en barricas de madera; y la clásica Michelada, bebida compuesta de cerveza oscura o clara, combinada con salsa picante, sal, y caldo de pollo en polvo.