

## **Gastronomía**

### **Metepec**

Enviado por : admin

Publicado el : 5/10/2009 22:44:45

#### **Comida típica**

La gastronomía local es producto de una mezcla de tradiciones y sabores: la barbacoa, las fritangas, el mole, el chorizo y los tamales son alimentos que han tomado carta de naturalización en Metepec.

Cada lunes, en el colorido y extenso tianguis, se puede disfrutar el maravilloso taco placero: tortillitas calientes, queso blanco, chicharrón, aguacate, nopales, chile manzano, pápalo quelite, rábanos, carpa, papa de agua, acociles, habas, cebolla, todos ellos ingredientes de la región que, reunidos, conforman un delicioso platillo.

También es costumbre de este pueblo la preparación y degustación del agosto, una sopa preparada en los tiempos de cosechar, pues se compone de los productos de la milpa: elote, calabazas y su flor y habas.

Actualmente, Metepec cuenta con un buen número de restaurantes de comida tanto típica como internacional, para todos los gustos y presupuestos.

#### **Bebida tradicional**

En Metepec se ha reconocido como bebida típica la garañona, preparada con 16 hierbas, entre las que se encuentran el té de monte, ajeno y té de limón, las cuales le dan un sabor fuerte y dulce y una intensa tonalidad verde; adicionalmente, se le atribuyen poderes medicinales y afrodisíacos.

Solamente en un lugar se vende y distribuye garañona: el Bar 2 de Abril, en el centro de Metepec, donde se reúne toda clase de personajes a hablar de cualquier cosa: la vida cotidiana, la política, la religión, la historia, la música y la literatura.