

Fecha 12.08.2022	Sección Buena Mesa	Página 6
---------------------	-----------------------	-------------

# DEL CAMPO MEXICANO



**EL CHILE EN NOGADA** es un plato de temporada porque las cosechas así lo dictan. Al **PRIVILEGIAR INGREDIENTES DE ORIGEN**, los cocineros aseguran la preservación de estos cultivos y la derrama económica para sus agricultores

STAFF



Página 1 de 3  
\$ 105768.00  
Tam: 678 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha <b>12.08.2022</b>	Sección <b>Buena Mesa</b>	Página <b>6</b>
----------------------------	------------------------------	--------------------

- **Pera lechera:** pequeña y dulzona. Puebla encabeza su producción.
- **Durazno criollo:** de las Sierras al norte, Atlixco, Huejotzingo y Puebla-Cholula. Su apogeo va de mayo a septiembre.
- **Manzana panochera:** pequeña y agrídulce, se produce sólo en Puebla.
- **Granada:** Guanajuato, Puebla, Hidalgo y Aguascalientes son productores. Su temporada va de julio a septiembre.
- **Nuez de Castilla:** se utiliza fresca, no seca. Su producción es de tradición familiar en Puebla, Tlaxcala, Estado de México, Oaxaca y Querétaro.
- **Piñón:** Fruto de 15 especies de pinos que habitan en laderas montañosas. Su recolección se realiza de agosto a septiembre.
- **Chile poblano:** Se cosecha en San Martín Texmelucan, San Salvador del Verde, Huejotzingo, San Matías Tlalancaleca, Calpan y Tehuacán.



● **El chile original** Cómo distinguir los auténticos mexicanos de los ejemplares híbridos chinos

**MEXICANO** ● Su punta es alargada. El color es verde oscuro y brillante. Tiene más sabor y mejor textura.

**CHINO** ● De punta chata, textura más gruesa y color más claro. Su sabor y forma asemejan a los del pimiento morrón.

Fecha 12.08.2022	Sección Buena Mesa	Página 6
---------------------	-----------------------	-------------

