

## GASTRONOMIA MEXICANA

---

### Tacos al Pastor

Los Tacos al Pastor son una delicia mexicana conocida por su sabor audaz y condimentado. Para prepararlos, primero se marina carne de cerdo en una mezcla de achiote, chiles y especias durante varias horas. Luego, la carne se coloca en un asador vertical llamado "trompo" y se cocina lentamente mientras se cortan finas rebanadas. Estas rebanadas de carne se sirven en tortillas de maíz con cebolla, piña y cilantro, creando una explosión de sabores en cada bocado.

---

### Guacamole

El Guacamole es un acompañamiento icónico en la cocina mexicana, conocido por su frescura y cremosidad. Para prepararlo, simplemente machaca aguacates maduros y luego se mezclan con cebolla picada, cilantro fresco, chiles picados, jugo de limón y sal al gusto. El resultado es una salsa verde deliciosa y saludable que se sirve con totopos (tortillas de maíz fritas) o como acompañamiento para tacos y otros platillos mexicanos.

---

### Enchiladas

Las Enchiladas son un plato clásico mexicano que consiste en tortillas de maíz rellenas de carne, queso o frijoles, enrolladas y cubiertas con una salsa de chile rojo o verde. Para prepararlas, se calientan las tortillas y se rellenan con el ingrediente de elección, luego se enrollan y se colocan en un plato. Luego, se bañan con la salsa de chile y se espolvorean con queso rallado antes de hornearse hasta que el queso se derrita y las enchiladas estén listas para servir.

---

### Tamales

Los tamales son una comida tradicional mexicana que consiste en masa de maíz rellena de carne, chiles, frijoles o cualquier otro ingrediente deseado. Para prepararlos, primero se extiende la masa sobre hojas de maíz, se agrega el relleno, y luego se envuelven en las hojas. Los tamales se cocinan al vapor hasta que la masa esté cocida y firme. Se pueden servir con salsas, crema y queso para darles más sabor y disfrutar de su textura suave y deliciosa.