

Restaurantes

En la tierra perfecta para las vacaciones ideales

En Paraíso de los Soles se encuentra el alimento en su forma mas natural, abundan los pescados y mariscos frescos que pueden ser atrapados por usted o cualquiera de los lugareños y prepararlos a las brasas, freírlos o cocerlos según recetas del lugar, tal como el pescado a la talla relleno de mariscos que es un auténtico plato de gourmet; las bebidas y dulces de coco o tamarindo son típicas y junto a una amplia variedad de frutas como el plátano, mango, mamey y guanábana forman una alimentación natural y saludable. También encontramos algunos platos exóticos, tal como la iguana en caldo o en salsa verde, carne blanca que tiene un sabor delicado, parecido al pollo y como podrá ver, todo esto forma una alimentación muy de acuerdo al área donde se encuentra, pero si usted es un gourmet exigente, que además de paladear las delicias de la comida natural quiere mas de la comida típica de Guerrero, le invitamos a un rápido paladeo visual de los platos típicos y los Restaurantes de la zona.

Sin lugar a dudas, la zona de Paraíso del Sol es uno de los lugares más turístico de la Republica Mexicana, su área



circundante tiene un ambiente internacional y proporciona un toque muy atractivo para los visitantes que, de todo el mundo, arriban a sus zonas ecológicas, playas, hoteles, sofisticados restaurantes. Sin embargo, y paradójicamente, todo eso no tendría el mismo sabor si no se ubicara en las costas del estado de Guerrero, una de las entidades con más tradición y riqueza cultural del país.



Empezando por sus artesanías, que van desde las cajas laqueadas de Olinalá y la mejor orfebrería en plata del mundo, que es la de Taxco, hasta una gran variedad de máscaras

Restaurantes

En la tierra perfecta para las vacaciones ideales

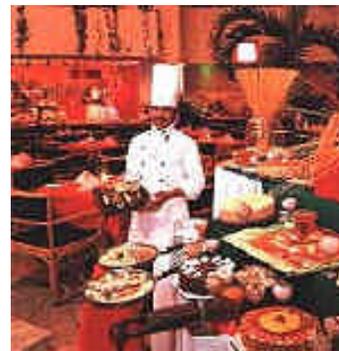
rituales provenientes de sus distintas regiones, Guerrero nos ofrece todo un mundo de tradiciones y de historia, de bailables y piezas musicales, trajes típicos y mil cosas más que alegran los sentidos. Dentro de ese contexto destaca por méritos propios la cocina regional guerrerense, una de las más sabrosas y variadas de nuestro panorama gastronómico. La enorme riqueza culinaria de Guerrero proviene de su amplia variedad de plantas y animales, de la diversidad de grupos humanos que se establecieron en su territorio desde tiempos prehispánicos, así como de la imaginación y buen gusto de sus habitantes actuales.



La vasta geografía que lo conforma nos permite disfrutar desde frutas dulces y jugosas como el bonete, la anona o chirimoya, el zapote, el mango, la papaya, la marañona, el limón y el mamey, hasta platillos sofisticados (desconocidos en

otras latitudes) como la iguana en estofado y la pierna de carnero en mezcal y salsa de jumil. En la región montañosa que se ubica al norte del estado, encontramos tamales de calabaza, ciruela y frijol, atole de ciruela o de maíz de grano negro con panili.

También en esa zona se puede paladear el chilatequile (chile guajillo o chile verde con masa



de maíz y trocitos de carne de res, cerdo e iguana), el adobo verde y el chile de ciruela, la cochinita

en adobo y el famoso "que bien me sabes" postre preparado con un pan llamado marquesote al que se le agrega un preparado de leche, maicena, canela y azúcar, y que luego se remoja en un vino dulce mezclado con canela, se adorna con pasas y almendras y se sirve en comalillos de barro. Una verdadera delicia. En Taxco no solo se producen bellas piezas de orfebrería en plata, que son las que han dado fama a dicha ciudad, sino que también encontramos salsa de jumil, mole con jumiles y las ricas

Restaurantes

En la tierra perfecta para las vacaciones ideales

cajitas de Teloloapan, que son una especie de panqués preparados con harina de arroz. En los valles centrales de Guerrero podemos darle rienda suelta a la glotonería y disfrutar piloncillo (acompañadas tradicionalmente con un buen jarro de atole blanco), las empanadas de camote morado, las semitas rellenas de piloncillo y requesón, la carne enchilada, el famoso pozole blanco de Guerrero, el pozole verde (con semillas de Calabaza), las chalupitas y el típico fiambre, que es un guiso de manitas de cerdo, carne de pollo, res y cerdo, chorizo y lechuga, aderezado con vinagre casero y jugo de lima agria, y adornado con pande manteca.



En casi toda la región costera se come la iguana en caldo o en salsa verde, los tamales de iguana, las combas (alubias) con carne de cerdo y el aporreadillo, guiso a base de carne deshebrada de res con huevo en salsa de jitomate criollo, chile

verde, ajo, cebolla y cilantro. En la sierra son comunes los tamales de frijol, ejote y garbanzo, el guisado de armadillo y las tortillas de camagua o maíz nuevo. En la zona conocida como la Costa Chica, encontramos tamales en hoja de plátano, atole de piña o de coco, chilate (bebida refrescante preparada de cacao, arroz dorado, canela, nixtamal y leche), nieve de guanábana, iguana en chile ajo, plátano hervido con caldo de res, memelas (tortillas de maíz de gran tamaño), dulce de coco con piloncillo y tamales de mojarra.



En cambio, en la Costa Grande podemos encontrar pescado a la talla (una receta acapulqueña que ahora se prepara en casi todas las playas de México), pescado relleno de mariscos (auténtico plato de gourmet), la morisqueta (arroz hervido que sustituye a la tortilla, y que es una influencia oriental traída por la Nao de China o Galeón de Filipinas), así como empanadas, nieve y dulce de coco. Toda esta riqueza gastronómica, cultivada a través



En la tierra perfecta para las vacaciones ideales

de cientos de años, se combina ahora con las especialidades internacionales de los mejores restaurantes de Acapulco para hacer no sólo de este puerto, sino de todo el estado de Guerrero, una inolvidable experiencia culinaria.