

La cocina sinaloense, sabor sin límites.

La cocina sinaloense, sabor sin límites.

Estado amoroso que abrió sus brazos para quienes vinieron a trabajar sus suelos y nos convirtieron en grandes exportadores de productos agrícolas. Como herencia nos dejaron este pueblo hermoso que se parte el brazo y el alma para sacarle al mar o a la tierra lo que comemos tantos mexicanos.

La gastronomía sinaloense es muy rica en sus sabores, es fruto de un mestizaje cultural, ya que a los ingredientes indígenas como: la calabaza, el maíz, el chile, el frijol, productos de la caza y la pesca, se le sumaron el sazón y los ingredientes que aportaron los españoles, franceses, chinos, italianos, entre otras razas del mundo que por diferentes razones llegaron y radicaron en nuestras tierras, provocando un sabor infinito en la gastronomía Sinaloense.

Existe en Sinaloa tradición de comer y de comer bien, por eso en cada esquina hay una carreta y restaurantes de gran calidad, dignos de cualquier paladar.

Las perspectivas para comer en Mazatlán son muy diversas, por supuesto los mariscos aquí son siempre una buena elección, sin embargo la gran mayoría de los restaurantes locales sirven excelentes cortes, comida italiana, comida internacional, comida oriental y otras sorpresas deleitables, los lugares mas afluentes son:

La zona histórica la cual alberga agradables cafés y restaurantes en las aceras, un gran lugar para disfrutar un café casual o una comida sin prisas, también en la zona dorada o a lo largo del Malecón, en los cuales se encuentran alineados numerosos restaurantes y puestos que ofrecen menús de gran calidad.

Entre los platillos típicos en Sinaloa destacan por mencionar solo algunos:

Mariscos:

- Tostadas de cebiche
- Tacos de camaron
- Empanadas de marlin
- Tamales barbones de camaron
- Camarones rellenos
- Caldo de camaron
- Albonfigas de pescado
- Chicharron de pescado
- Chicharron de calamar
- Pescado sarandeado
- Pescado chino
- Camaron sinaloa
- Campechanas
- Aguachile.
- Sopa costella

Otros antojitos:

- Panela Fresca.
- Gorditas de aciento.
- Colache de calabacitas
- Tamales de piña
- Frijoles puercos
- Chilaquiles sinaloenses
- Mochomos
- Pollo a la plaza
- Pollo al estilo Sinaloa
- Pipian
- Pato en salsa de lichis
- Chilorio
- Tacos de lengua
- Pozole
- Cocido
- Birria
- Barbacoa

Dulces típicos:

- Suaves (Mazatlán)
- Jamoncillo
- Cocadas
- Capirotada
- Jericalla
- Arroz con leche
- Coricos
- Tacuarines
- Empanochadas
- Pastel de tres leches.
- Ponteduros.

Bebidas:

- Tejuino.
- La chia.
- Atole de pinole.
- Agua fresca de cebada, de cirulea, melon, tamarindo, nanchi, entre otras.
- Atole blanco de masa.
- Raspados de concordia.