

LOS TACOS



Platillo mexicano mundialmente conocido, cuyo origen data desde el México prehispánico. Su origen se debió a la necesidad de un alimento que fuera muy fácil de hacer, al mismo tiempo que fuera **sabroso** y que se pudiera transportar sin ningún problema. Debido a que los indígenas trabajaban largas horas en el campo, no tenían tiempo de regresar a sus casas para alimentarse, así que hubo necesidad de inventar un alimento que **llenara** sus expectativas, y fue así como nació el taco, **Bendito** alimento que muchas veces nos **saca de apuros** cuando nuestra economía tan buena y sólo nos **alcanza** para comprar un taco. También el taco se disfruta mucho cuando salimos con nuestros amigos los fines de semana o simplemente cuando estamos en casa y nos preparamos un delicioso taco. Las **taquizas** son famosas en México, cuando preparamos una fiesta en donde la comida es una gran variedad de tacos y

cada persona consume los que más les gusten. Muchas veces se escucha a los mexicanos decir: "Te invito a una taquiza en mi casa".

Existe una gran variedad de ellos, originalmente sólo se preparaban con tortilla de maíz, ahora también se utiliza tortilla de harina en algunos tipos de tacos, tal es el caso de los tacos árabes.

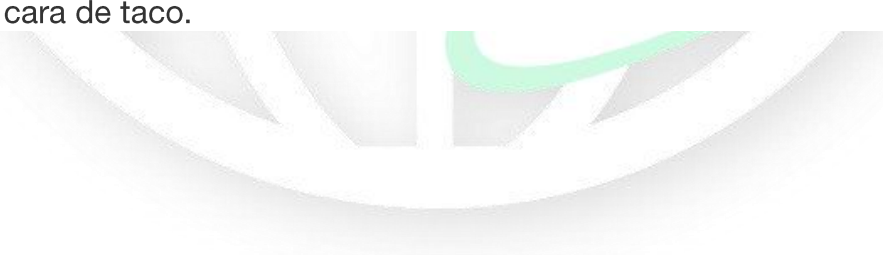
Los tacos elaborados en Estados Unidos **difieren** en gran manera a los tacos hechos en México. Es cierto que esos tacos están inspirados en las costumbres **culinarias** de México, pero su preparación y contenido es diferente. Así que para saborear unos tacos originales, hay que consumirlos en México.

Tenemos una gran variedad de tacos que depende del tipo de carne que se use para su elaboración, del corte de donde proviene la carne y del tipo de preparación

Nombraremos a algunos de ellos, por ejemplo, referente al tipo de carne, tenemos tacos al **pastor**, de **carnitas**, de carne asada, de **cochinita**, árabe, de barbacoa, de **birria**, de cabeza, de pollo, a la Siberia, Por el corte de donde proviene la carne, tenemos los tacos de **cuerito, de buches**, de **bofe**, de corazón, de lengua, de **riñón**, de ojo, de **nana**, de sesos, de **machitos**, (tripas), de criadillas (testículos), de chicharrón, de costillas, etc. Por el tipo de preparación, podemos encontrar tacos dorados, de canasta, los placeros, de guisados, ahogados, doblados.

También se pueden clasificar por zona geográfica, Los tacos Árabes se crearon en la Ciudad de México, los tacos a la Siberia son originarios de Monterrey, Nuevo León. Los Burritos son populares en el norte de México. Los **Salbutes** originarios de Yucatán. **Mulitas** o Gringas populares en el norte de México. Los tacos de Buches, del noreste de México. Los tacos **Acorazados** originarios de Cuernavaca, Morelos. Los tacos Rojos de Tamaulipas. Los tacos Envenenados de Zacatecas. Los tacos de pescado, populares en Baja California. Sólo por nombrar algunos tipos de variedades de tacos.

Los tacos son deliciosos y económicos, saben muy bien a cualquier hora del día. Como se ha expuesto hay una gran variedad para todos los gustos. Pero si está a dieta no los consuma frecuentemente, solo cuando se le **antojen**. Un antojo no se le niega a nadie. No le vaya a salir el **chamaco** con cara de taco.



Vocabulario

ESPAÑOL / INGLÉS

sabroso / tasty, delicious
llenara / to fill (up)
Bendito / blessed
saca de apuros / to bail out
alcanza / to be enough
taquizas / taco feast
difieren / to differ
culinarias / culinary, cooking
pastor / loin of pork
carnitas / pork meat
cochinita / marinated pork
birria / sheep meat
cuero / pig skin
de buches / pork stomach
bofe / Pork lung
lengua / tongue
riñón / kidney
nana / uterus
machitos / intestines
Salbutes / puffed deep fried tortilla
Mulitas / sandwiched tacos
Acorazados / meat wrap
antojen / crave
chamaco / kid

Spanish Institute of Puebla
11 Oriente #10, Centro Histórico
Puebla, Puebla 72000.
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
+52-222-242-2062 (Other Countries)
<mailto:info@sipuebla.com>
www.sipuebla.com