

# Spanish Reader

SEPTIEMBRE 2019

## Platillos para celebrar el 15 de septiembre



La fiesta, muchas veces denominada noche mexicana, incluye música de mariachi, juegos **pirotécnicos**, ropa típica y, por supuesto, mucha comida. La comida **juega** un papel muy importante durante esta noche. A continuación, te decimos 7 platillos para que puedas celebrar a lo grande en este día.

### Los chiles en **nogada**

Originado en el estado de Puebla, éste es el platillo típico por excelencia en una noche mexicana. Consiste en un rico chile poblano **relleno** de picadillo de cerdo con frutas secas, bañado en una salsa a base de crema y nuez de Castilla. **Ostenta** con orgullo los colores de la **bandera** nacional: el verde del chile, lo blanco de la salsa y lo rojo de las semillas de granada con las cuales se **adorna**.

### El pozole

Otro platillo muy tradicional en esta fecha es el pozole. **Caldo** hecho con carne de cerdo o pollo y **granos** grandes de maíz. Frecuentemente, se sirve con tostadas (éstas solamente son las tortillas fritas). En las mesas se colocan platos con **lechuga** picada, **rábanos**, cebolla picada y condimentos

# Spanish Reader

SEPTIEMBRE 2019

como el orégano y la salsa picante para que cada comensal prepare su **tazón** al gusto. Puede ser preparado en su forma natural (blanco) o rojo.

## Las tostadas

Otra buena opción para el festejo, son las tostadas. Este platillo está elaborado como base principal, con una tortilla **crujiente** frita en aceite. La tostada tradicional para este gran día lleva frijoles refritos, pollo o queso, lechuga, crema y salsa. Existen otros tipos de tostadas que se les puede agregar algunos otros ingredientes **encima**. No **confundas** las tostadas con un taco.

## El mole poblano

Platillo icónico de la cocina mexicana, el mole poblano consiste en una exquisita salsa elaborada con una gran variedad de chiles, semillas, hierbas, especias y chocolate. Se come con **guajolote** (pavo) o pollo para después aprovechar las **sobras** y hacer enchiladas (enmoladas), empanadas, tortas y un **sinfín** de delicias.

## Los chiles rellenos

Los chiles poblanos se vacían para después **rellenarse** con queso, atún o picadillo de carne. Todo se baña con un "caldillo" (salsa) de tomate rojo para producir una exquisitez **digna** de cualquier festejo. Ahora, si los quieres disfrutar de **botana** te recomiendo mucho los chiles jalapeños rellenos que son los más comunes durante esta fecha.

## Las chalupas

Este platillo es muy fácil de elaborar y económico. Si quieres deleitar tu paladar a un bajo costo, este platillo es muy recomendable. El platillo consiste en freír tortillitas en un poco de **manteca** (grasa de cerdo) o aceite donde después se le agrega salsa roja o verde, un poco de carne de res **deshebrada** o queso y cebolla.

## Los tacos

No podían faltar los famosos tacos. En este platillo y especialmente en esta fiesta, la gente decide qué tipo de tacos comerán. Pueden ser los favoritos de la familia, pero los que te recomendamos comer en Puebla son los tacos árabes y/o al pastor. Cada uno con sus características especiales en sabor. No olvides agregar un poco de salsita.

# Spanish Reader

SEPTIEMBRE 2019

Español - inglés



**platos** / dishes  
**pirotécnicos** / pyrotechnics, fireworks  
**juega** / plays (an important role)  
**nogada** / walnut sauce  
**relleno** / stuffed  
**ostenta** / it shows, displays  
**bandera** / flag  
**adorna** / it shows, displays  
**caldo** / soup, broth  
**granos** / grain  
**lechuga** / lettuce  
**rábanos** / radish  
**tazón** / bowl  
**crujiente** / crispy, crunchy  
**encima** / on top of  
**confundas** / confuse, mix up  
**guajolote** / turkey  
**sobras** / leftovers  
**sinfín** / endless number  
**rellenarse** / fill  
**digna** / worthy, deserving  
**botana** / snack  
**manteca** / lard  
**deshebrada** / shredded

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)  
[info@sipuebla.com](mailto:info@sipuebla.com)  
[www.sipuebla.com](http://www.sipuebla.com)