

GASTRONOMÍA

moreliana

CIUDAD PATRIMONIO MUNDIAL



ÍNDICE

3

Antecedentes Gastronómicos

5

Platillos Tradicionales Morelianos

11

Recetario Moreliano

19

Festivales & Gastronomía

21

Guía de Restaurantes

25

Mercados & Dulces

26

Restaurantes + Cava & Mixología





Antecedentes gastronómicos



La cocina tradicional mexicana fue inscrita en la lista representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad gracias al testimonio de las cocineras tradicionales de México paradigma Michoacán, quienes han mantenido vivo nuestro patrimonio gastronómico. En los mejores restaurantes se honran nuestras raíces desde la vanguardia culinaria, con los productos de la tierra y el mar michoacanos. En todo el estado, manos expertas, tradicionales e innovadoras ofrecen saber y sabor al viajero.

La Entidad se identifica por su cocina, por sus sabores étnicos mezclados con otras culturas. Aquí hay sitios y platillos para todos los gustos: regionales, tradicionales, mexicanos e internacionales.

En Morelia conviven la vanguardia y la tradición de la cocina michoacana, con experiencias gastronómicas inolvidables de la mano de chefs reconocidos en todo el país.



Lucero Soto

MORELIA EN BOCA
Festival Internacional
de Gastronomía y Vino

PLATILLOS TRADICIONALES MORELIANOS





PLATILLOS TRADICIONALES MORELIANOS



ENCHILADAS PLACERAS

Las enchiladas morelianas forman parte de los platillos más representativos de la ciudad de Morelia. De la comida de Morelia al igual que las corundas son oriundas de la ciudad y su preparación es a base de una salsa está hecha con chile guajillo, pueden llevar un relleno solo de queso o con pollo, se acompañan con zanahorias, papas y se puede agregar una pieza de pollo rostizado en la misma salsa y claro un chile jalapeño...



GASPACHO

El gaspacho de Morelia causa sensación y curiosidad entre todos los visitantes y turistas por su peculiar preparación, la cual contiene Fruta con queso, así como cebolla y chile en polvo. De acuerdo a algunos testimonios, dicen que sus orígenes podrían remontarse a la sopa fría denominada “gaspacho andaluz”, el cual está hecho a base de jitomate, aceite de oliva, pepino, cebolla, vinagre, ajo y agua, sirviéndose frío con un sabor salado. A partir de ahí, nace la idea del gaspacho moreliano.



Otra historia de su origen es que surgió como remedio de una resaca, ideado por José Alfredo Ferrer Ortiz, más conocido como El Pionero del Gaspacho, quien tiene una frutería ubicada en el emblemático Bosque Chapultepec, el cual era para contrarrestar el antojo de algo fresco machacado jugoso pero picoso, siendo que su clientela lo viera y pidiera que les sirviera uno similar.



ATES

Morelia posee una larga tradición en la elaboración de dulces, siendo la estrella sin discusión el ate de Morelia, que cuenta con Denominación de Origen. Su historia se remonta a los tiempos de esplendor de los conventos femeninos ubicados en Morelia, en donde las monjas adaptaron las recetas tradicionales españolas a los ingredientes locales, perfeccionándose con el pasar de los años.

Quienes iniciaron su producción y distribución fueron las monjas de Santa Rosa de Lima, partiendo del típico dulce de fruta confitada a partir de la receta original de membrillo, experimentando con otras frutas y convirtiendo el ate en el dulce ícono de Morelia.

En el Mercado de Dulces y Artesanías, las familias morelianas mantienen la tradición confitera generación tras generación, quienes adicionalmente a los ates de Morelia, ofrecen dulces típicos como las morelianas, crujientes galletas de cajeta; y una gran variedad de dulces tradicionales de fruta y leche como camotes de frutas, huesos de leche, fruta cubierta, cocadas, rollos de guayaba, jamoncillos, borrachitos, merengues y el tradicional rompope.

CORUN DAS

La corunda es una variedad de tamal del estado de Michoacán, con arraigo en la ciudad de Morelia, teniendo por lo regular forma triangular con varias formas.



Según la historia se cuenta que era servido en las ceremonias de los príncipes purépechas, acompañados de salsa y carne, otorgándoseles el nombre de “panecillos de palacio”. Con el mestizaje, se añadió a la receta el queso, crema y las rajas, elevando su saber de una gran manera.

Son elaboradas a base de masa de maíz y se envuelven en hojas de la planta del maíz o carrizo, existiendo de manteca o de ceniza, con un sabor y elaboración únicos en su tipo.

Uchepo o uchepu es un nombre de origen purépecha con el que se conoce un tamal en hoja de elote fresca, por lo regular casi siempre pequeño, preparado con granos de elote frescos, molidos y mezclados con leche, azúcar, nata o crema y sal. Aunque puede tener un sabor ligeramente dulce, no se considera tamal dulce como la mayoría de los tamales de elote del resto del país. Se puede comer solo, pero con frecuencia se sirve con salsa de jitomate o tomate, crema y queso.



CARNITAS

Las carnitas michoacanas son un platillo de origen criollo que surgió después de que el cerdo fuera introducido al nuevo continente, ya que no existía en el territorio que hoy ocupa México. A pesar de ello, existen dos lugares en Michoacán que podrían explicar su origen, estos son Quiroga y la región de Santa Clara del Cobre - Tacámbaro. En Quiroga se encuentra el corredor de vendedores de carnitas más importante del Estado que ha catapultado el platillo a nivel mundial. Sin embargo, cuenta la historia, que durante la ocupación del ejército franco-belga en el siglo XIX, durante el sitio de la Ciudad de Tacámbaro, los oficiales llevaron a cabo la preparación de cerdos guisados dentro de su propia grasa, en semejanza al confite europeo, y de allí que se acostumbró su preparación con las diferentes variables hoy existen.

TATEMADO DE RES

Es un platillo típico del Municipio de Morelia, el cual se prepara para las bodas y eventos importantes. Se hace principalmente de carne de res. El platillo deriva de los ingredientes de la región, los cuales se integran de una manera orgánica, generando sabores profundos y delicados. Es un platillo pensado para compartir y unir a las familias en la mesa.



RECETARIO MORELIANO





RECETARIO GASTRÓNOMICO



ENCHILADAS PLACERAS

INGREDIENTES PARA SALSA

6 chiles guajillo limpio.
1 chile ancho limpio.
1 cucharadita de orégano.
4 pimientas.
4 jitomates.
2 dientes de ajo.
1 cucharada de vinagre.

INGREDIENTES PARA LA GUARNICIÓN

1 kilogramo de papas.
1 kilogramo de zanahorias.
1 lechuga orejona lavada, desinfectada y seca.
100 gramos de cebolla rebanada.
300 gramos de queso cotija seco rallado.
Chiles jalapeños en vinagre.
Aguacate al gusto
Aceite.
14 tortillas.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

100 gramos de cebolla picada.
200 gramos de queso cotija espolvoreado.
4 pz., de pierna con muslo previamente cocinados en caldo.
C/n aceite.
200 gramos de queso Cotija rallado.

ELABORACIÓN

Las papas y zanahorias se cuecen, se pelan y se cortan en cuadritos de un centímetro aproximadamente. Se fríen y se reservan.

Se fríe el pollo al gusto.

Las tortillas, una a una se remoja en su salsa, sin soltarla se fríe y se voltea, una vez frita se rellena con queso y cebolla. Se dobla a la mitad, se va colocando las enchiladas sobre la lechuga. En un plato se colocan dos hojas de lechuga orejona.

Sobre las enchiladas se ha de poner generosamente papa y zanahoria.

Se agrega el pollo. Se decora con rodajas de cebolla, un chile jalapeño y el queso.



GASPACHO

INGREDIENTES

1 taza de mango en cubos pequeños.
 1 taza de jícama picada en cubos pequeños
 1 taza de piña picada en cubos pequeños.
 1 taza de jugo de naranja.
 1 taza de queso Cotija rallado.
 1/2 cebolla picada en cubos muy pequeños.
 Jugo de limón al gusto.
 Sal al gusto.
 Chile negro en polvo al gusto.



PREPARACIÓN

En un refractario de cristal hondo o ensaladera se agregan todas las frutas ya picadas.

Se añade jugo de naranja y limón al gusto. Revolver hasta que se integren los ingredientes.

Añadir sal al gusto.

Coloca la fruta en el refrigerador por unos 15 minutos.

Saca y sirve en copas anchas de vidrio, el consejo de oro es poner una capa de fruta hasta la mitad y vaciar un poco más de los jugos, y vuelve a colocar la otra capa de fruta que debe llegar hasta el tope de la copa.

Corona la copa o el vaso con queso.

Añade un chorrito más de los jugos, el queso rallado, cebolla y chile en polvo al gusto.



CORUNDAS

INGREDIENTES

(8 pax)

1 kg de masa fresca
amasada con los 250 g
de manteca.

1/2 taza de agua tibia
se le agrega la
cucharadita de sal y la
de bicarbonato.

1 cucharadita de sal.

1 pizca de bicarbonato.

250 g de harina de
arroz.

250 g de queso fresco.

1 cucharadita de polvo
de hornear.

PREPARACIÓN

Se mezcla todo batiendo hasta que quede una
pasta muy tersa.

Con las hojas del maíz, se va envolviendo como
paquetes.

Se forra la rejilla de la vaporera con más hojas
de maíz y encima se colocan las corundas. Se
cubre con más hojas y se ponen a coser
aproximadamente 1 hora y 15 minutos y un
trapo húmedo.

Las corundas se sirven con crema o jocoque o
como guarnición en platillos de carnes con
una salsa roja con rajas. En la receta purépecha
son el acompañamiento ideal de churipo.



UCHEPOS

INGREDIENTES

12 elotes muy tiernos

3 tazas de nata

1 taza de azúcar

1 cucharada de polvo
para hornear

1 cucharadita de
canela en polvo.

Las hojas se guardan
para envolverlos
posteriormente.

PREPARACIÓN

Se desgranar y muelen los elotes.

En un recipiente se bate la nata con el azúcar y el polvo para hornear y al final se agrega la masa de los elotes.

Con una cuchara se prepararán los tamales colocando una porción grande de la masa elaborada en el centro de cada una de las hojas frescas.

Cuando se tengan todos los tamales se introducen en una vaporera para su cocimiento por aproximadamente una hora.



CARNITAS

INGREDIENTES

1 kilo de manteca de cerdo.
2 kilo de carne de cerdo surtida (pierna, espinazo, costillar, aldilla, cuerito).
1/2 de cebolla con 4 clavos de olor.
6 dientes de ajo con piel.
1 manojito de hierbas de olor.
5 granos de pimienta.
1/2 taza de jugo de naranja/ las cascavas.
1/4 taza de azúcar.
Sal al gusto.

ELABORACIÓN

Calienta la manteca en una olla o cazuela amplia y deja que se derrita. Agrega la cebolla y espera a que se dore. En cuanto esto suceda, retírala y con mucho cuidado incorpora los trozos de carne al igual que el ajo y los granos de pimienta.

Remueve hasta que la carne cambie ligeramente de color.

Disuelve la sal y el azúcar en el jugo de naranja; vierte encima de las carnitas cueritos y revuelve. También puedes agregar la cáscara de las naranjas.

Cocina de 45 minutos a 1 hora o hasta que la carne este suave. Comprueba su suavidad sacando una pieza y trata de deshebrarla con ayuda de un tenedor, si lo consigues es que está lista.

Escurre con ayuda de un colador, corta la carne en trozos pequeños.

Sirve las carnitas en tacos en recipientes al centro, acompaña con cilantro picado, cebolla, salsa, limones y guacamole.

PARA ACOMPAÑAR

Cebolla picada.
Cilantro picado.
Salsa.
Limonas.
Chiles en vinagre.
Tortillas.
Guacamole.



TATEMADO DE RES

INGREDIENTES

Chile guajillo.
 Chile pasilla.
 Cebolla.
 Ajo.
 Laurel.
 Tomillo.
 Mejorana.
 Orégano.
 Pimienta en grano.
 Comino.
 Sal.
 Pencas de maguey.
 Carne de res.
 Mezcal.

PREPARACIÓN

Desvenar y limpiar todos los chiles.
 Freír por un momento en aceite los chiles, el ajo y cebolla, para poner posteriormente a remojar en agua los chiles.
 Cocer (tatemar) a fuego directo las pencas de maguey, para que se suavicen.
 Moler los chiles, cebolla, ajo, sal y pimientas en grano hasta crear una pasta/adobo.
 Colocar las pencas sobre la olla de cocción preferentemente grande y profunda.
 Bañar uniformemente la carne con el adobo, para colocarla en la olla sobre las pencas de maguey, agregando el laurel, tomillo, orégano, mejorana y comino, junto con una porción mezcal al gusto.
 Cubrir la carne con otra capa de penca de maguey.
 Se pone a cocer durante toda una noche, hasta que no ofrezca resistencia la carne.
 (Aproximadamente 8 horas).



FESTIVALES & GASTRONOMÍA

**Feria del Mole,
Santa María de Guido**
AGOSTO

**Festival Internacional de
Gastronomía y Vino de Mexico
"Morelia en Boca"**
OCTUBRE

Festival de la Enchilada y la Corunda
OCTUBRE

**Feria del Pan Tradicional de
Michoacán**
OCTUBRE

**Feria de la Catrina
"Las Calacas de Capula"**
OCTUBRE-NOVIEMBRE

**Feria del Molcajete,
San Nicolas Obispo**
NOVIEMBRE



FESTIVALES GASTRONOMÍA



RESTAURANTES



LU COCINA MICHOACANA

Portal Hidalgo 229, Centro, 58000
Morelia, Mich.
443 313 1328
www.hotelcasino.com.mx/restaurant-e-lu-cocina-michoacana.html

CUISH

Santiago Tapia 60, Centro, 58000
Morelia, Mich.
443 312 1480
www.facebook.com/CuishCocinaBoutique/

CIELO COCINA FUSIÓN

Blvd. García de León 700, Nueva Chapultepec, 58280 Morelia, Mich.
443 427 0323
www.facebook.com/cielococinafusion/

SOLAR DE VILLAGRAN

Rincón de Las Comadres s/n, Campestre, 58270 Morelia, Mich.
443 314 6407
www.facebook.com/SolarDeVillagran/

LAS TROJES

Juan Sebastián Bach 51, La Loma, 58290 Morelia, Mich.
443 314 7344
www.facebook.com/lastrojesmorelia/

SANTOMATE

Patzimba 156, Vista Bella, 58090
Morelia, Mich.
443 298 7583
<https://www.instagram.com/santomate.osteria/>

MAROGUI

Ignacio Zaragoza 90, Centro histórico, 58000 Morelia, Mich.
443 312 1888
www.hoteldelasoledad.com/restaurante.html

CHANGO RESTAURANTE

Sor Juana Inés de La Cruz 129, Centro histórico, 58000 Morelia, Mich.
443 312 6213
www.facebook.com/chango.restobar/

SAN MIGUELITO

Perif. Paseo de la República s/n, La Loma, 58290 Morelia, Mich.
443 324 2300
www.sanmiguelito.com.mx/

RESTAURANTE CARÁCUARO

Dr. Miguel Silva G. 92, Centro histórico, 58000 Morelia, Mich.
443 274 8725
www.facebook.com/RestauranteCaracuaroMorelia/

LA CONSPIRACIÓN DE 1809

Allende 209, colonia centro, 58000
Morelia, Mich.
443 158 0443
www.facebook.com/laconspiracionde1809/

PORTAL 7

Av Francisco I. Madero Pte 63, Centro
histórico, 58000 Morelia, Mich.
443 312 5419
www.canteradiezhotel.com/

CENADURÍA LUPITA

Sánchez de Tagle 1004, Ventura
Puente, 58020 Morelia, Mich.
443 312 1340

CENADURÍA LUPITA II

Perif. Paseo de la República 3100,
Jardines del Rincon, 58270 Morelia,
Mich. | 443 315 0071
www.facebook.com/cenadurialupita2/

CENADURÍA LUPITA II LA CABAÑA

Perif. Paseo de la República 1535,
Electricistas, 58290 Morelia, Mich.
443 314 2815
www.facebook.com/Lupita2LaCabana





CARNITAS LOS TABACHINES

Laguna de La Magdalena 430,
Ventura Puente, 58020 Morelia,
Mich. | 443 315 4266
www.facebook.com/CarnitasLosTabachines/

CARNITAS DON RAUL

Teniente Isidro Alemán 482,
Chapultepec Sur, 58260 Morelia,
Mich. | 443 688 5497
www.carnitasdonraul.com/



CARNITAS JORGE

La Corregidora 782, Centro histórico
de Morelia, 58000 Morelia, Mich.
443 313 0832
www.facebook.com/Carnitas-JORGE-899333476853818/

CARNITAS DON CARMELO

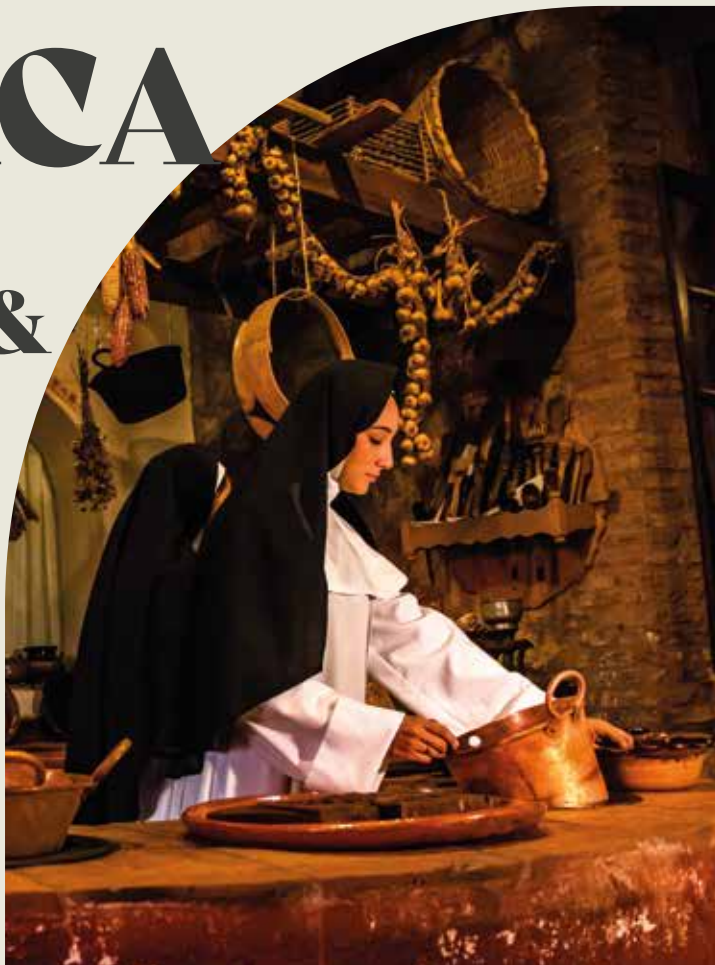
Perif. Paseo de la República 3131,
58115 Morelia, Mich.
443 506 8018
www.facebook.com/puercorikosabor/

SANTUARIO LA BRU

Santuario La BRU, Centro histórico,
58000, Morelia, Mich.
443 274 0783
www.cervezalabru.com.mx/

MERCA DOS & DULCES

No hay duda que la mejor manera de conocer las costumbres de la ciudad, es recorriendo sus mercados.



MERCADO REVOLUCION (SAN JUAN)

Revolución, Centro histórico de Morelia, 58000 Morelia, Mich.

MERCADO NICOLAS BRAVO (SANTO NINO)

Nicolás Bravo, Centro histórico de Morelia, 58000 Morelia, Mich.
443 317 0510

MERCADO INDEPENDENCIA

Av Lázaro Cárdenas 526, Ventura Puente, 58020 Morelia, Mich.

MUSEO DEL DULCE

Av Francisco I. Madero Ote 440, Centro histórico, 58000 Morelia, Mich. | 443 312 1213
www.callereal.mx/

DULCES DE LA CALLE REAL

Av Acueducto 1740, Chapultepec Nte., 58260 Morelia, Mich.
443 324 9014

www.facebook.com/DulcesCalleReal/

RESTAURANTES + CAVA & MIXOLOGÍA



MACAZAGA CAVA Y GRILL

Av Acueducto 285, Vasco de Quiroga,
58230 Morelia, Mich.
443 520 6120
www.maczagacavagrill.com/

TATA MEZCALERIA

Bartolomé de Las Casas 511, Centro
histórico, 58000 Morelia, Mich.
443 312 9514
www.tatamezcaleria.com/

XANEQUE COCKTAIL ROOM

Del Romance 47, Centro, 58000
Morelia, Mich.
443 101 7767
www.facebook.com/XanequeCocktailRoom/

DIEGO

Galeana 271, Centro histórico, 58000
Morelia, Mich.
443 360 6210
<https://www.instagram.com/diego.restaurant/>

LA AZOTEA

Av. Morelos Sur, Centro 39, 58000
Morelia, Mich.
443 312 0036
www.hoteljuaninos.com.mx/la-azotea.php

ZACARIAS SNACKS

Santiago Tapia 270, Centro histórico
de Morelia, Morelia, Mich.
443 313 0137
www.facebook.com/ZacariasSnacks/

m⁺
morelabrillamás




Morelia
2024 - 2027



Turismomorelia mx

#experienciamorelia

www.experienciamorelia.mx