



Recetario Gastronómico

“Sabores de Huichapan”



Nombre

Dirección

Patillo o bebida

Nombre tradicional en lengua originaria (si aplica)

Edad Cel: Género ☐ Hombre ☐ Mujer

¿En qué época del año se consume más?

(Ej. fiestas patronales, temporada de cosecha, Semana Santa, Día de Muertos, etc.)

Ingredientes

En observaciones indicar si se recolectan, si se siembran, o si se adquieren en mercados/trueque

Ingrediente	Cantidad aproximada	Locales o endémicos (Sí/No)	Observaciones

Proceso de elaboración

Describir paso a paso el proceso de elaboración, tiempo estimado de preparación y cocción (En caso de utilizar técnicas ancestrales o tradicionales mencionarlas en el texto)

Reseña histórica y cultural

Origen del platillo o bebida (leyenda, anécdota, contexto histórico)	
¿Cómo se transmitió la receta? (oralidad, festividad, herencia familiar)	
Importancia cultural en la comunidad (identidad, rituales, eventos)	

¿Cuenta con fotografía del platillo?

☐ Sí ☐ No

¿Es de su autoría la receta?

☐ Sí ☐ No

Utensilios tradicionales utilizados

Nombre del utensilio	Descripción breve: material, antigüedad, forma de uso	¿Es elaborado por artesanos locales? Si/No

Forma de servir / presentación tradicional

Tipo de vajilla o plato donde se sirve	Acompañamientos tradicionales (tortillas, salsa, pulque, etc.)	¿Dónde se suele consumir? (en casa, en la feria, en un tianguis, en el campo)

Declaro que la información proporcionada es verdadera y me comprometo a cumplir con los requisitos y lineamientos establecidos en los términos y condiciones de la presente convocatoria, además cedo los derechos de la presente para los usos y fines el gobierno Municipal de Huichapan 2024-2027, Hidalgo determine, de conformidad con el Art. 67 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública del Estado de Hidalgo, párrafo último.

Nombre y firma