



Administración 2024-2027
DR. GONZÁLEZ
NUEVO LEÓN
"Con toda la fuerza, juventud y experiencia"

AG
AVANZANDO
X GONZÁLEZ

Catálogo Histórico **DOCTOR GONZÁLEZ** **NUEVO LEÓN**



Doctor González es un municipio con profundas raíces históricas, que conserva monumentos, edificios y sitios naturales que reflejan su identidad cultural y su evolución a lo largo del tiempo. Este catálogo reúne los principales espacios patrimoniales del municipio, destacando su valor histórico, arquitectónico y social.

INTRODUCCION

Septiembre 07 del 2025

El Catálogo Histórico de **Doctor González, Nuevo León**, tiene como propósito conservar, difundir y valorar el patrimonio cultural e histórico de nuestro municipio. A través de este documento se busca reunir, organizar y describir los elementos más representativos de nuestra historia, tales como monumentos, tradiciones, personajes ilustres, documentos y manifestaciones culturales que conforman la identidad del municipio.

Este catálogo es una herramienta que permite fortalecer la memoria colectiva y fomentar el sentido de pertenencia entre los habitantes, invitando a las nuevas generaciones a conocer y proteger el legado que nos distingue como comunidad.

Misión

Preservar, documentar y difundir el patrimonio histórico, cultural y arquitectónico de Doctor González, garantizando su conservación y promoviendo el respeto, la valoración y el orgullo por nuestras raíces.

Visión

Ser un referente municipal en la conservación y promoción del patrimonio histórico, impulsando la participación ciudadana y la investigación cultural, para que Doctor González sea reconocido como un municipio que protege y celebra su historia.

Objetivos

- Identificar y registrar los bienes históricos y culturales del municipio.
- Fomentar la investigación y la difusión de la historia local.
- Promover el cuidado y la conservación del patrimonio tangible e intangible.
- Despertar el interés de la comunidad, especialmente de niños y jóvenes, por conocer y valorar su herencia cultural.
- Contribuir a la planeación de políticas culturales que fortalezcan la identidad municipal.

“El presente Catálogo de Patrimonio Cultural y Turístico del Municipio de Doctor González, Nuevo León, se actualiza y amplía en su contenido como resultado de la investigación continua y de la constante consulta a la ciudadanía, con el propósito de contribuir al rescate y preservación de las tradiciones y costumbres de la cultura norestense.”

Presidencia Municipal



Ubicación: Palacio Municipal S/N Zona Centro

Uso: Sede del gobierno municipal.

Valor patrimonial: Edificio institucional representativo, que funciona como centro administrativo y punto de referencia cívico para la población.

Construcción a finales de 1800

Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús

Ubicación: Calles 5 de Mayo y República.

Año estimado de construcción: 1939.

Importancia: Es el templo principal del municipio y un símbolo local, representado en el escudo de armas de Doctor González.

Estilo arquitectónico: Colonial sencillo. Es punto de reunión comunitaria en celebraciones religiosas y patronales.



Casa de la Cultura “Juan Bautista Chapa”

Ubicación: Reforma 304 Zona Centro
Antigua casona de la Hacienda de Ramos.
Uso actual: Espacio cultural con talleres,
exposiciones, eventos y archivo histórico.



Valor histórico: Representa la
transición del patrimonio agrícola al
impulso cultural contemporáneo.

Parque de Béisbol

El campo de béisbol es uno de los espacios deportivos más representativos de la comunidad. Fue construido a mediados de la década de 1960, en una época en la que el béisbol era una de las principales actividades recreativas y deportivas del municipio, reuniendo a familias enteras para disfrutar de los juegos, torneos locales y festividades. Desde su inauguración, el campo ha sido escenario de numerosos encuentros entre equipos locales y visitantes, contribuyendo al fortalecimiento de la convivencia social y al impulso del deporte entre niños, jóvenes y adultos. A lo largo de los años, este espacio no solo ha servido para la práctica deportiva, sino también como punto de reunión comunitaria, formando parte de la memoria colectiva de varias generaciones.



Este campo se encuentra dividido en dos partes, y cada una lleva el nombre de personajes ilustres vinculados al deporte y a la identidad local. Una de ellas lleva el nombre de Eloy Gutiérrez, en reconocimiento a su aportación y cercanía con el béisbol de la comunidad. La otra parte honra a Ángel Macías Barba, figura destacada del béisbol mexicano, recordado por su histórica participación en el campeonato mundial de Ligas Pequeñas y por convertirse en un referente del deporte a nivel nacional.

Logia Masonica

Las primeras Haciendas, que en su origen pertenecían a un solo dueño, con el tiempo fueron repartidos entre sus hijos y familiares de estos, hasta hacerse grandes comunidades.

Así es como nace la Hacienda de Ramos, cuyo real motivo de fundación fue para servir como punto estratégico de comunicaciones su origen se debe a merced de sitios de tierra, otorgada por el Gobernador en turno al Alférez Marcos Flores un 15 de Noviembre de 1694. y convertida en Municipalidad el 14 de Noviembre de 1883, con el nombre de "Villa de Dr. González, N. L.

En este Marco Histórico de la Hacienda de Ramos, nace la Primera Logia Nuevoleonesa, la precisión de la fecha, se pierde en las tinieblas de los tiempos, por una parte por el secretismo de la orden y por otra, por la obstinada y encarnizadas persecuciones de que eran objeto sus miembros, hecho que no los amedrentaba pero si obligaba a los masones mantenerse en sigilo permanente. Sin embargo datos provenientes de historiadores de renombre y de algunos primitivos masones del lugar cuentan que a su vez les fue contado por su familia que en el año 1832, otros que en los años cercanos a 1845, mas, se dice, llegaron a la población unos comerciantes, dueños de varios trenes de carros de tracción animal que venían del Estado de Veracruz a establecer este negocio por aquí, pues como no había Ferrocarriles, eran el medio más rápido que se utilizaba en el transporte de mercancías e intercambio comercial. Estos comerciantes conocidos solo por sus apellidos hermanos Guerra, con el deseo que tenían de continuar su vida masónica, muy a pesar de dos grandes dificultades, la primera, el continuo viajar por su trabajo, y la otra el no tener residencia fija. No obstante sin desalentarse por el detalle, determinaron formar una Logia ambulante, y escogieron uno de los parajes reales, de la hacienda de ramos, en un lugar que se afirma se localizaba yendo por el camino Real pasando el Arroyo Ramos en una planicie llamada la LOMA DEL TIO JUSTO. donde acampaban frecuentemente, pues ahí es el lugar donde la historia nos dice que los Hermanos Guerra del Estado de Veracruz, trazaron surcos de luz y sembraron afanosamente la semilla de la fraternidad, siendo este lugar la hoy municipalidad de Dr. González, N. L., ahí levantaron columnas , celebrando su primer tenida ,la llevaron a cabo a cielo abierto iniciando a comerciantes, ganaderos y agricultores de su confianza y amistad, así también a los mayordomos de sus trenes, en ese acto que dio vida a la primera logia masónica del Estado de Nuevo León, se discutió y aprobó que llevara el sugestivo nombre de "TOLERANCIA MASONICA, dependiendo de Veracruz donde obtuvo en el orden administrativo el numero 13.



Durante la Intervención Norteamericana en 1847, hubieron de suspenderse los trabajos de Logia, alistándose en el Ejercito Nacional la mayoría de sus miembros, inclusive los Hermanos Guerra, para combatir al invasor. Existen anécdotas de hechos heroicos de los masones, que les propiciaron varios reveses a los invasores en las cercanías del río de Marín, Sin embargo el Municipio de Marín fue uno de los pueblos que sufrió mas durante la Invasión Americana, sus casas junto con las de la Hacienda de Ramos, hoy Doctor González, fueron incendiadas y destruidas casi en su totalidad, por el ejército invasor.

Por los Años 1855-1857 volvió TOLERANCIA a levantar columnas, con residencia fija en Monterrey, donde con todo ahínco realizo trabajos por la noble causa de la masonería. Años mas tarde cuando el Benemérito de las Américas, Presidente Benito Juárez, defendía los supremos poderes de la Republica y a su paso por esta ciudad, invitado que fue por esta logia, asistió a sus trabajos, al hacer uso de la palabra, le grabó para siempre con prestigio de ella el grandioso titulo de BENEMERITA, al conocer la antigüedad, disciplina, perseverancia y patriotismo de sus componentes, esta visita se encuentra grabada en uno de los Magazines que bajo el nombre de LOGOS publicara en 1938 la muy respetable Gran logia Benito Juárez del Estado de Coahuila, del Gran oriente de Torreón.

En la celebración del Centenario de inicio de la Logia Masónica en Nuevo León, se certificó y se dio por reconocido que en 1845, se inició las actividades masónicas en tierras nuevoleonenses, se relata que acudieron mas de tres mil gentes, arribando al lugar en caravanas de camiones repletos de masones y otros tantos autos particulares, escoltados por motocicletas de Agentes de transito de la ciudad de Monterrey, haciendo aquella fiesta inolvidable, refrendando con su presencia y reconocimiento, lo que nuestros antepasados afirmaban que el Municipio de Dr. González, era para siempre "LA CUNA DE LA MASONERIA DE NUEVO LEON"

Plaza Principal, “La Reforma”



Elementos destacados: Kiosco, jardines, espacios de recreación.

Usos: Escenario de ferias, actividades culturales, cívicas y de esparcimiento.

Importancia: Corazón del municipio donde se fortalece la convivencia social.

Torre del Reloj

Año de construcción: 1956.

Descripción: Torre de cuatro pisos con reloj mecánico tradicional.

Ubicación: Plaza principal “La Reforma”

Importancia: Emblema visual del municipio, testigo del paso del tiempo y punto de encuentro social.



Sitio Arqueológico del Cerro del Fraile

Ubicación: En los límites del municipio.
Características: Cuevas con petroglifos y vestigios de antiguos pobladores.

Importancia: Evidencia de presencia indígena prehispánica, con alto valor arqueológico y cultural.



Cerro Picachos



Ubicación: Área serrana del municipio.

Descripción: Formación rocosa de gran altura, ideal para senderismo y observación de la naturaleza.

Importancia: Espacio natural con potencial ecoturístico y valor paisajístico. Representa parte del patrimonio natural de Doctor González, y se ha convertido en un lugar emblemático para actividades al aire libre y contacto con el entorno.

Archivo Histórico Municipal



Contenido: Documentos desde el siglo XIX (19) : actas, planos, registros, acuerdos.

Valor documental: Conserva la memoria institucional y social de Doctor González.

Acciones de conservación: Parte del archivo ha sido restaurado con apoyo de CONARTE para asegurar su preservación

Gastronomía Norestense

EN EL MUNICIPIO DE DOCTOR GONZÁLEZ, NUEVO LEÓN, CONSTITUYE UN ELEMENTO FUNDAMENTAL DE SU PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL. LAS PRÁCTICAS CULINARIAS TRADICIONALES REFLEJAN LA RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMUNIDAD CON SU ENTORNO, EL APROVECHAMIENTO DE INGREDIENTES LOCALES Y LA TRANSMISIÓN DE SABERES GASTRONÓMICOS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. PLATILLOS ELABORADOS PRINCIPALMENTE A BASE DE CARNE, MAÍZ Y HARINAS FORMAN PARTE DE LA VIDA COTIDIANA, ASÍ COMO DE FESTIVIDADES Y REUNIONES COMUNITARIAS, FORTALECIENDO LA IDENTIDAD CULTURAL Y EL SENTIDO DE PERTENENCIA. LA PRESERVACIÓN DE ESTA COCINA TRADICIONAL REPRESENTA UN VALOR CULTURAL SIGNIFICATIVO, AL SER UN TESTIMONIO VIVO DE LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES QUE CARACTERIZAN A LA REGIÓN NORESTE DEL ESTADO.



Machacado a la Mexicana

INGREDIENTES

- 250 grs Carne Machaca de Res
- 250 grs Tomate
- 100 grs Cebolla Blanca
- 20 grs Chile Serrano
- 2 dientes Ajo
- 500 grs Panela
- Huevo
- Frijoles Guisado

PROCEDIMIENTO

Primeramente, se pica toda la verdura. Posteriormente, en una sartén grande o budinera se vierte un poco de aceite y se sofríen primero el ajo y la cebolla blanca hasta que se acitronen, cuidando que no se quemen; después se agregan los chiles y, por último, el tomate. Una vez que las verduras estén bien guisadas, se incorpora la machaca y se revuelve perfectamente. A continuación, se añade el huevo previamente batido y se mezcla de manera uniforme hasta que quede bien cocido e integrado con la machaca.

Si se desea un guiso más jugoso, se puede añadir un poco de puré de tomate; en caso de preferirlo seco, se deja únicamente con el jugo que suelte el propio guiso. Cuando la machaca con huevo esté lista, se procede a calentar el frijol guisado. En el comal donde se calientan las tortillas se puede asar el queso panela o, si se prefiere, servirlo fresco. Finalmente, se sirve la machaca con huevo, el frijol, el queso panela y las tortillas en un platón grande; el frijol se espolvorea con un poco de queso oreado o seco, según el gusto. Este platillo se acompaña con tortillas de maíz y de harina y puede disfrutarse en el desayuno, la comida o la cena. ¡Buen provecho!



Empalmes

INGREDIENTES

- Tortillas de maíz (amarillas o blancas)
- Manteca de puerco (ingrediente clave para el sabor auténtico)
- Frijoles refritos (pueden ser pintos o negros, sazonados con comino y orégano)
- Carne guisada o deshebrada (de res o puerco, preparada en una salsa de chiles secos)
- Queso para gratinar (tipo asadero o manchego, rallado)
- Para la salsa de carne: chiles guajillo y/o ancho, ajo, comino, sal, y caldo de cocción de la carne

PROCEDIMIENTO

Cueza la carne de res o de cerdo en agua suficiente junto con ajo, cebolla y sal al gusto. Una vez que la carne esté suave, retírela del caldo, deshébrala finamente y resérvela. Conserve una porción del caldo para su uso posterior. Hidrate los chiles secos (guajillo y ancho) en agua caliente hasta que se suavicen. Licúelos con ajo, comino, sal y una pequeña cantidad del caldo de la carne, hasta obtener una salsa homogénea. Sofría esta preparación en una sartén con manteca hasta que cambie ligeramente de color y desprenda su aroma. Incorpore la carne deshebrada a la salsa y cocine a fuego bajo, mezclando constantemente, hasta que los sabores se integren y la preparación adquiera una consistencia ligeramente espesa. Fría los frijoles previamente cocidos en manteca de puerco. Macháquelos hasta obtener una textura de frijoles refritos y, de manera opcional, agregue una pequeña cantidad de la salsa de chile para intensificar su sabor. Unte ligeramente manteca de puerco sobre una tortilla de maíz, especialmente por la cara interna. Extienda una capa uniforme de frijoles refritos, añada una porción de la carne guisada y espolvoree queso rallado al gusto. Cubra con otra tortilla previamente untada con manteca. Coloque los empalmes en un comal o sartén precalentado a fuego medio. Cocínelos por ambos lados hasta que las tortillas estén doradas y el queso completamente derretido, volteándolos con cuidado para lograr una cocción uniforme.



Cabrito en Salsa

INGREDIENTES

- 1 cabrito troceado, sin cabeza ni asadura
- 5 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 2 hojas de laurel
- Sal al gusto

- 3 kg de jitomates guaje
- 4 dientes de ajo pelados
- 4 cucharadas de orégano seco
- 2 cucharadas de cominos
- 6 pimientas gordas
- 1 taza de manteca de cerdo
- ½ cebolla fileteada
- 2 pimientos morrones verdes sin semillas ni venas, cortados en tiras
- 1 pimiento morrón rojo sin semillas ni venas, cortado en tiras
- 1 pimiento morrón amarillo sin semillas ni venas, cortado en tiras sal al gusto.

PROCEDIMIENTO

Ponga sobre el fuego una olla con los trozos de cabrito, los dientes de ajo, la cebolla y las hojas de laurel; agregue sal al gusto y cubra todos los ingredientes con suficiente agua. Deje cocer la carne durante 3 horas o hasta que esté suave. Cuele y reserve los trozos de cabrito y el caldo por separado. Salsa Hierva los jitomates en suficiente agua hasta que estén suaves. Licuelos con los dientes de ajo, el orégano, los cominos, las pimientas y sal al gusto hasta obtener una salsa homogénea y tersa. Ponga sobre el fuego una olla con la manteca de cerdo; cuando se caliente, dore los trozos de cabrito por todos sus lados. Añada la cebolla fileteada y las tiras de pimiento, y cocínelos mezclándolos ocasionalmente durante 3 minutos. Vierta la salsa de jitomate y continúe la cocción durante 15 minutos más. Rectifique la sazón y retire del fuego.



Cabrito Asado

INGREDIENTES

- 1 cabrito
- Sal gruesa
- Agua

PROCEDIMIENTO

Platillo emblemático de Nuevo León y símbolo de su identidad gastronómica.

El cabrito lechal se prepara de manera sencilla, resaltando el sabor natural de la carne. Se abre en canal, se sala ligeramente y se asa lentamente frente a brasas de mezquite, girándolo de forma constante durante varias horas. Tradicionalmente se acompaña con tortillas de harina, frijoles y salsa molcajetada. Su preparación está ligada a celebraciones familiares y eventos comunitarios.



Lechón Asado

INGREDIENTES

- 1 lechón entero
- Sal
- Ajo
- Pimienta
- Jugo de naranja agria o limón

PROCEDIMIENTO

El lechón asado es un platillo festivo reservado para ocasiones especiales. Se marina con sal, ajo y jugo de cítricos, y se asa entero hasta obtener una piel crujiente y una carne suave. Su consumo está asociado a reuniones familiares numerosas y festividades regionales.



Cortadillo

INGREDIENTES

- Carne de res en cubos
- Tomate
- Cebolla
- Chile serrano
- Ajo
- Comino
- Sal

PROCEDIMIENTO

Guiso tradicional elaborado con carne de res cortada en cubos pequeños, cocinada con tomate, cebolla, chile serrano y especias. El cortadillo es un platillo representativo de la comida casera en Nuevo León y se sirve comúnmente con arroz y tortillas de harina.

Se sofríe la carne hasta sellar. Se agrega tomate molido, cebolla, chile y especias. Se cocina a fuego medio hasta que la carne quede suave y el caldo espeso.



Patagorrilla

INGREDIENTES

- Visceras de chivo (hígado, corazón, bofe)
- Cebolla
- Ajo
- Chile serrano
- Tomate
- Comino
- Orégano

PROCEDIMIENTO

Platillo preparado con las vísceras del chivo, como hígado, corazón y bofe. Estas se limpian, se lavan y pican. Se cuecen previamente y posteriormente se guisan con tomate, cebolla, ajo y especias. La patagorrilla refleja el aprovechamiento integral del animal y forma parte del saber culinario tradicional del medio rural.



Machito

INGREDIENTES

- Tripas e hígado de cabrito
- Chile ancho y guajillo
- Ajo
- Cebolla
- Orégano
- Sal

PROCEDIMIENTO

El machito es un platillo tradicional del norte de México, muy representativo del estado de Nuevo León. Se elabora principalmente con las vísceras del cabrito, las cuales se lavan cuidadosamente y se cuecen hasta que quedan suaves. Posteriormente se pican finamente y se guisan en una salsa preparada con chile seco molido, ajo, comino, pimienta y otras especias, cocinándose a fuego lento hasta que el guiso adquiere una consistencia espesa y concentrada en sabor.

Este platillo suele servirse en tacos, acompañado de tortillas de maíz, cebolla, cilantro y salsa al gusto. El machito es muy común en celebraciones, fiestas grandes y reuniones familiares, especialmente en eventos donde también se prepara cabrito, ya que aprovecha todas las partes del animal, lo que forma parte de la tradición culinaria regional y del aprovechamiento integral de los alimentos.



Asado de Puerco

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de puerco (espaldilla, pierna o costilla en trozos)
- 4-5 chiles anchos
- 3-4 chiles guajillo
- 2 dientes de ajo
- $\frac{1}{4}$ de cebolla blanca
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite o manteca
- 1 hoja de laurel (opcional)
- 1 taza aprox. de caldo o agua

PROCEDIMIENTO

La carne se cuece en agua con sal y un pequeño trozo de cebolla hasta que esté suave; una vez lista, se retira del fuego y se reserva tanto la carne como parte del caldo de cocción.

Por otro lado, se desvenan y despepitan cuatro o cinco chiles anchos y tres o cuatro chiles guajillo, los cuales se hierven en agua caliente durante algunos minutos hasta que se suavicen. Posteriormente, los chiles se licúan junto con dos dientes de ajo, un cuarto de cebolla blanca, media cucharadita de comino, media cucharadita de orégano, sal y un poco del caldo de la carne, hasta obtener una salsa homogénea.

En una cazuela amplia se calientan dos cucharadas de aceite o manteca y se sofríe la salsa previamente colada, cocinándola a fuego medio hasta que adquiera un color más oscuro y un aroma intenso. A continuación, se incorpora la carne cocida, una hoja de laurel de manera opcional y, si se desea, papas cortadas en cubos. Se añade un poco más de caldo y se deja hervir a fuego bajo durante aproximadamente veinte a treinta minutos, moviendo ocasionalmente, hasta que la salsa espese y la carne absorba completamente los sabores.

Finalmente, se rectifica la sazón y se sirve caliente, acompañado tradicionalmente de arroz rojo, frijoles y tortillas de maíz o de harina.



Carne Asada

INGREDIENTES

- 1 kg de carne para asar (diezmillo, aguja nortena o similar)
- Sal gruesa al gusto
- Limones (opcional)

PROCEDIMIENTO

Se enciende el carbón y se deja formar una brasa firme y uniforme, evitando la flama directa para lograr una cocción adecuada. La carne se sazona únicamente con sal gruesa momentos antes de colocarse sobre el asador, permitiendo que conserve su jugo natural.

Se coloca la carne sobre la parrilla caliente y se deja sellar sin moverla durante algunos minutos; posteriormente se voltea para lograr una cocción pareja. El tiempo dependerá del grosor y del término deseado. Una vez lista, se retira del fuego y se deja reposar brevemente antes de cortarla, permitiendo que los jugos se redistribuyan y la textura se mantenga suave y jugosa.



Gopes

INGREDIENTES

- 1 kg de masa de maíz
- Sal al gusto
- Manteca o aceite
- Frijoles refritos y guisos al gusto

PROCEDIMIENTO

La masa se amasa ligeramente con una pizca de sal hasta lograr una textura uniforme. Se forman pequeñas bolas y se presan o moldean a mano para obtener tortillas gruesas. Estas se cuecen en comal caliente hasta que la superficie cambie de color y se desprendan fácilmente.

Mientras aún están calientes, se pellizcan cuidadosamente las orillas para formar el borde característico. Posteriormente se fríen ligeramente en manteca o aceite caliente hasta que la base quede firme y ligeramente dorada, lista para recibir el relleno.



Barbacoa

INGREDIENTES

- 3 kg de carne de res o de cabeza
- Sal al gusto
- Hojas de maguey o papel aluminio

PROCEDIMIENTO

La carne se limpia y se sazona con sal, procurando que el condimento se distribuya de manera uniforme. Tradicionalmente se envuelve en hojas de maguey previamente asadas para suavizarlas y potenciar su aroma.

Se coloca en un pozo de tierra previamente calentado con brasas, cubriéndose cuidadosamente para conservar el calor y permitir una cocción lenta durante varias horas. Este proceso prolongado permite que la carne se suavice gradualmente, concentrando sus jugos y desarrollando un sabor profundo. Al finalizar, la carne debe deshebrarse con facilidad y conservar una textura jugosa.



*Salsa molcajetada con
chiltepín tatemado*

INGREDIENTES

- 4 tomates rojos maduros
- 2 chiles serranos o al gusto
- 1 cucharadita de chile chiltepín seco
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Se coloca un comal a fuego medio y, una vez caliente, se acomodan los tomates, los chiles serranos y el ajo con su cáscara para tatemarlos lentamente. Es importante girarlos constantemente para lograr un asado uniforme, permitiendo que la piel se oscurezca ligeramente y que los jugos naturales se concentren, aportando profundidad al sabor.

En el molcajete se inicia moliendo el ajo con la sal hasta formar una pasta fina; posteriormente se añade el chiltepín, presionando con el tejolote para liberar su aroma característico. Finalmente, se incorporan los tomates y los chiles tatemados, moliéndolos de manera envolvente, procurando conservar una textura rústica. La salsa debe reposar unos minutos antes de servirse para que los sabores se integren completamente.



Frijolitos guisados

INGREDIENTES

- 500 g de frijoles bayos o pintos, cocidos y con parte de su caldo
- 200 g de carne de cerdo picada finamente (chorizo, tocino o carne molida de puerco)
- 1 chile ancho
- 1 chile guajillo
- ¼ de cebolla blanca, finamente picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de aceite o manteca
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Queso

PROCEDIMIENTO

Los frijoles con veneno son un platillo típico del noreste de México, especialmente de Nuevo León, reconocido por su sabor intenso que combina frijoles cocidos con carne de cerdo y chile seco, lo que da origen a una preparación espesa y de carácter contundente.

Para su elaboración se utilizan frijoles bayos o pintos previamente cocidos y conservando parte de su caldo. En una cazuela se fríe carne de cerdo picada finamente —puede emplearse chorizo, tocino o carne molida de puerco— hasta que suelte su grasa y adquiera una textura bien dorada. Posteriormente se agrega cebolla picada y ajo, los cuales se sofríen hasta quedar transparentes. A continuación, se incorporan chiles secos molidos, comúnmente chile ancho o chile guajillo, previamente hidratados y licuados con un poco de agua o caldo, sazonando con sal y pimienta al gusto.

Una vez integrada la salsa, se añaden los frijoles junto con parte de su caldo y se machacan ligeramente para obtener una consistencia espesa. La mezcla se cocina a fuego bajo durante algunos minutos, permitiendo que los sabores se integren por completo. El platillo se rectifica de sal y se sirve caliente, tradicionalmente acompañado de tortillas de harina o de maíz y, en ocasiones, con carne asada o queso fresco.



Tortilla de Harina

INGREDIENTES

- 1 kg de harina de trigo
- 200 g de manteca vegetal o manteca de cerdo
- 1 cucharadita de sal
- Agua tibia necesaria

PROCEDIMIENTO

En un recipiente amplio se mezcla la harina con la sal y la manteca, integrando con las manos hasta obtener una textura arenosa y homogénea. Posteriormente se incorpora el agua tibia poco a poco, amasando de manera constante hasta lograr una masa suave, elástica y que no se adhiera a las manos.

La masa se cubre con un lienzo limpio y se deja reposar aproximadamente 20 minutos, lo que permite relajar el gluten y facilita el formado. Después se elaboran pequeñas porciones, se bolea cada una y se extienden con rodillo hasta obtener discos delgados. Se cuecen en comal caliente, volteándolos cuando comiencen a inflar y presenten ligeros puntos dorados.



Conserva de Naranja

INGREDIENTES

- Naranjas agrias
- Piloncillo o azúcar
- Agua
- Canela en raja

PROCEDIMIENTO

La conserva de naranja es un dulce tradicional del noreste de México. Para su elaboración, las naranjas se lavan y se cortan en cuartos o en rebanadas gruesas, retirando las semillas. Posteriormente se colocan en una olla con agua y se hierven durante algunos minutos; el agua se desecha para reducir el amargor, repitiendo este proceso una o dos veces si es necesario. Una vez escurridas, las naranjas se colocan nuevamente en la olla junto con el piloncillo o el azúcar, una pequeña cantidad de agua y, de manera opcional, una raja de canela. La mezcla se cocina a fuego bajo, moviendo ocasionalmente, hasta que se forme un almíbar espeso y brillante que cubra completamente la fruta. Finalmente, se deja enfriar y se conserva en recipientes limpios.



Turcos

INGREDIENTES

- Harina de trigo
- Manteca vegetal o mantequilla
- Azúcar
- Huevo, polvo para hornear,
- Leche
- Una pizca de sal.

PROCEDIMIENTO

Los turcos son un pan dulce tradicional del noreste de México, reconocido por su textura suave y su sabor ligeramente dulce. Para su elaboración, la harina se mezcla con la manteca, el azúcar, el huevo, el polvo para hornear y la sal, integrando los ingredientes hasta formar una masa homogénea y manejable; en caso necesario se agrega un poco de leche para ajustar la consistencia. La masa se deja reposar brevemente, se divide en porciones y se forman discos ligeramente gruesos. Estos se colocan en una charola previamente engrasada y se hornean a temperatura media hasta adquirir un color dorado claro. Una vez listos, se retiran del horno y se dejan enfriar.



Pan de Elote

INGREDIENTES

- Elotes tiernos desgranados
- Leche
- Huevos
- Mantequilla derretida
- Azúcar
- Harina de trigo o harina de maíz
- Polvo para hornear.

PROCEDIMIENTO

El pan de elote es un postre tradicional elaborado con granos de elote tierno, apreciado por su sabor natural y consistencia suave. Para su preparación, los granos de elote se licúan junto con la leche, los huevos, la mantequilla derretida y el azúcar hasta obtener una mezcla uniforme. Posteriormente se incorporan la harina y el polvo para hornear, mezclando suavemente hasta integrar. La preparación se vierte en un molde previamente engrasado y enharinado y se hornea a temperatura media hasta que el pan esté firme y ligeramente dorado en la superficie. Una vez horneado, se deja enfriar antes de desmoldar y servir.



Hojarascas

INGREDIENTES

- 1 kilo de harina de trigo
- 500 g de manteca vegetal (puede ser mitad manteca y mitad mantequilla para más sabor)
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de vainilla
- ½ taza de leche (aprox., puede variar)
- Para espolvorear:
 - 1 taza de azúcar
 - 1 cucharada de canela molida

PROCEDIMIENTO

Las hojarascas tradicionales se preparan con un kilo de harina de trigo, quinientos gramos de manteca vegetal (puede utilizarse mitad manteca y mitad mantequilla para mejorar el sabor), una taza de azúcar, una cucharadita de canela en polvo, una pizca de sal, una cucharada de vainilla y aproximadamente media taza de leche. Para espolvorear se requiere una taza de azúcar mezclada con una cucharada de canela molida. Para su elaboración, en un recipiente amplio se colocan la harina, el azúcar, la canela y la sal, mezclando perfectamente. Posteriormente se incorpora la manteca y se trabaja con las manos hasta obtener una textura arenosa. Se añade la vainilla y, poco a poco, la leche hasta formar una masa suave, homogénea y manejable. La masa se deja reposar de veinte a treinta minutos, se extiende con rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada y se corta en la forma deseada. Las piezas se colocan en una charola previamente engrasada y se hornean en horno precalentado a 180 °C durante doce a quince minutos, cuidando que no se doren en exceso. Al retirarlas del horno, aún calientes, se pasan por la mezcla de azúcar y canela, dejándose enfriar completamente antes de servir.



Bizcochos

INGREDIENTES

- 500 g de harina de trigo
- 150 g de azúcar
- 150 g de manteca o mantequilla
- 3 huevos
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vainilla

PROCEDIMIENTO

Se acrema la manteca con el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Posteriormente se incorporan los huevos uno a uno, batiendo de manera continua para lograr una textura uniforme, y se añade la vainilla para perfumar la preparación. La harina previamente cernida junto con el polvo para hornear se integra poco a poco, mezclando con movimientos envolventes hasta formar una masa suave. Se forman las piezas, se colocan en charolas ligeramente engrasadas y se hornean a temperatura media hasta que los bizcochos adquieran un tono dorado y desprendan un aroma característico.



Te de Salvia

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 1 cucharada de hojas de salvia

PROCEDIMIENTO

Se lleva el agua a punto de ebullición y, una vez alcanzado, se retira del fuego antes de incorporar las hojas de salvia, evitando así que la infusión adquiriera un sabor amargo. Se tapa el recipiente y se deja reposar entre cinco y diez minutos para permitir que los aceites naturales se liberen lentamente. Finalmente se cuela y se sirve caliente.



Infusión de hojas de naranjo

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- Un puñado de hojas de naranjo limpias
- Azúcar o miel al gusto

PROCEDIMIENTO

Se hierve el agua y, al comenzar la ebullición, se agregan las hojas de naranjo previamente lavadas. Se reduce el fuego y se deja infusionar durante algunos minutos, permitiendo que el aroma cítrico se desprenda de forma gradual. Se retira del fuego, se deja reposar tapado para intensificar el sabor, se cuela y se endulza al gusto antes de servir.



Té de Canela

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 1 raja grande de canela
- Azúcar o piloncillo al gusto

PROCEDIMIENTO

Se coloca la canela en el agua fría y se lleva a ebullición a fuego medio, permitiendo que la especia libere lentamente su sabor y aroma. Se deja hervir durante aproximadamente diez minutos hasta que el líquido tome un color ligeramente ámbar. Se endulza al gusto y se deja reposar unos minutos antes de servir, para que el sabor se redondee.



Té de Boldo

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 1 cucharada de hojas de boldo

PROCEDIMIENTO

Se hierve el agua y se retira del fuego antes de agregar las hojas de boldo, cuidando que la infusión no hierva junto con la planta para conservar mejor sus propiedades y evitar sabores demasiado intensos. Se tapa el recipiente y se deja reposar entre cinco y diez minutos. Se cuela cuidadosamente y se sirve caliente.