

Los Cabos, un viaje gastronómico a través de recetas y sabores locales

La gastronomía de Los Cabos se sustenta en productos frescos y de origen local. Entre los platillos más típicos de la región destacan los Tacos de Pescado Estilo Baja, junto al Ceviche o el Pescado a la Talla, cocinado de manera tradicional, y la Sopa Fresca. Asimismo, Los Cabos es escenario del festival anual de gastronomía 'Sabor a Cabo', y recientemente se ha sumado a las regiones mexicanas que conformarán la primera Guía MICHELIN México 2024, prueba de la calidad de la oferta culinaria local

Los Cabos, ubicado en el extremo sur de la península de Baja California, en México, no solo cautiva con su vasto patrimonio cultural y natural, sino que también ofrece una riqueza gastronómica única. La unión entre la calidad de los productos frescos y la amplia variedad de restaurantes y chefs, tanto locales como internacionales, crean una escena culinaria tan extensa que resulta casi imposible mencionar todos los lugares de excelencia que tiene a su disposición.

Entre Cabo San Lucas, San José del Cabo y el corredor turístico que los conecta, existe una amplia y apasionante escena culinaria que abraza los gustos y paladares más variados. La fascinante mezcla cultural de Los Cabos permite disfrutar desde la pasión de la auténtica comida mexicana hasta la variedad e innovación de la gastronomía más vanguardista.

Esta región acoge uno de los eventos gastronómicos más importantes del destino: 'Sabor a Cabo', un festival anual de gastronomía cuya última edición tuvo lugar el pasado 2 de diciembre de 2023, en un evento que reunió a chefs locales e internacionales para poner en valor la diversidad de sabores que se pueden encontrar en Los Cabos. La vibrante oferta culinaria de Los Cabos también le ha valido un puesto entre las regiones que formarán parte de la primera Guía MICHELIN México, una publicación que verá la luz en 2024 y en la que se conocerán los primeros restaurantes locales distinguidos con las preciadas estrellas.

Para explorar la gastronomía local, es esencial valorar la base de la cocina: los productos frescos y de origen local. Estos elementos permiten a Los Cabos ofrecer una calidad superior en su oferta gastronómica. El marisco fresco destaca como la joya culinaria de la región, ya que su ubicación estratégica, entre el Golfo de California y el Océano Pacífico, le otorga el título de "acuario del mundo".

En cuanto a las carnes, la Machaca de Res, típica de los burritos en Los Cabos, se prepara siguiendo métodos tradicionales para lograr una textura jugosa y desmenuzada. Esta especialidad mexicana muestra la habilidad de transformar ingredientes simples en platos llenos de sabor y autenticidad.

Los productos del mar y la carne no son los únicos protagonistas en Los Cabos. Su clima desértico proporciona las condiciones idóneas para que productos como la miel de mezquite o el jarabe de pitahaya florezcan, ofreciendo selectos tequilas y mezcales artesanales. La región cuenta con el ambiente perfecto para la producción de aceites de oliva de alta calidad, llenos de sabor y carácter,

que se suman a la experiencia gourmet de la región. Además, existe una variada oferta de productos agrícolas locales, como chiles, tomates o aguacates, que añaden sabores y colores vibrantes a cada plato. Entre estos sabores locales también resalta la Sopa Fresca, un plato tradicional enriquecido con el caldo de pollo casero, la salsa de tomate fresca y el distintivo queso fresco de rancho.

Como no podía ser de otra manera, gran parte de los platillos más típicos de la región se elaboran con pescado y marisco, los Tacos de Pescado Estilo Baja son una de las especialidades locales, junto al Ceviche o el Pescado a la Talla. La Machaca con Huevo es otra de las especialidades de la región, donde la carne seca de res es la protagonista. El aguachile, el caldillo de almejas o los cócteles de marisco son también típicos en esta región de México.

A continuación, se comparten algunas recetas emblemáticas que capturan la esencia culinaria de Los Cabos y que, junto con ingredientes cuidadosamente seleccionados, permiten disfrutar de platillos que definen la región.

Ceviche, una receta clásica al estilo mexicano

El Ceviche es una de las joyas culinarias que se sirve en los rincones soleados de Los Cabos. Para preparar esta delicia se comienza con 500 gramos de filete de pescado blanco, como dorado o sierra, cortado en cubos pequeños. Tras esto, se sumerge el pescado en una taza de jugo de limón durante 30 minutos a 1 hora para lograr una cocción "en frío" que resalta su sabor auténtico.

Una vez marinado, el pescado se combina con cubos de tomate, cebolla morada, pepino, aguacate y cilantro fresco. Opcionalmente, se puede agregar un toque de chile serrano para quienes buscan un toque picante. La mezcla se refrigera durante 30 minutos antes de servir, permitiendo que los sabores se mezclen de manera armoniosa.

Acompañado de totopos, se convierte en una auténtica delicia que transporta directamente a las costas de esta maravillosa región.

Machaca con Huevo, una delicia norteña

Para traer la esencia de Los Cabos a los hogares españoles a través de la tradicional Machaca con Huevo, se pueden seguir unos sencillos pasos. Se comienza con la Machaca de Res, carne desmenuzada y seca, disponible en tiendas especializadas o bien, es posible prepararla en casa utilizando carne de res deshidratada y desmenuzada.

En una sartén, se calienta un poco de aceite y añade la Machaca. Cocinar hasta que esté ligeramente dorada. A continuación, se agrega tomate picado y cebolla y, tras dorarlo, se incorporan huevos batidos a la sartén y se revuelve la mezcla hasta que los huevos se cocinen y se integren completamente con la Machaca.

Esta receta no estaría completa sin estar acompañada de las tradicionales tortillas calientes, capturando la autenticidad y el sabor de la región en cada bocado.

Tacos de Pescado Estilo Baja, una explosión de sabores marinos

Los Tacos de Pescado Estilo Baja, emblemáticos de la región, son una exquisitez que se puede recrear en casa fácilmente. Se empieza seleccionando filetes de pescado blanco, como dorado o sierra, y cortándolos en tiras delgadas. Este ingrediente se sazona con una mezcla de especias que podría incluir pimienta, ajo en polvo y comino, para realzar el sabor.

A continuación, se prepara una masa ligera para rebozar los filetes, utilizando cerveza y harina. Se sumerge cada tira de pescado en la masa y se fríen hasta que adquieran un dorado crujiente. Mientras se cocinan, calentar tortillas de maíz y untar una generosa capa de salsa de crema agria y cilantro fresco picado.

Para el emplatado, se colocan las tiras de pescado en las tortillas preparadas y, con el objetivo de conseguir un toque fresco y crocante, se puede añadir repollo rallado. Para finalizar, se añade una rociada de limón para un estallido cítrico. Este platillo permitirá disfrutar de una explosión de sabores marinos, en una mezcla de texturas crujientes y suaves.

Datos de contacto:

Almudena Guerra

ROMAN

+34 630 276 705

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Bienestar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>