

## Inicia la feria del taco placero



Primero un par de tortillitas recién sacadas del canasto, le agregamos una pequeña cama de nopalitos preparados con cebolla cilantro y jitomate sin faltar los manzanos, si el cuerpo lo pide, le agregamos unas habitas cocidas, un manojo de berros, un poco de chicharrón y un huevo cocido por aquello de la proteína animal, le agregamos un poco de queso doble crema y salsa molcajetada, y listo, solo resta diente para degustar el taco placero.



Y de esta manera cientos de toluqueños pudieron hoy llegar hasta la explanada del mercado 16 de septiembre donde 45 comerciantes del ramo estaban esperándolos para darles gusto a todos.



Con sus variantes como el tamal de charales, las cebollas curtidas, el aguacate y en algunos casos el papaloquelite, los toluqueños demostraron porque es la capital de la entidad en lugar donde se preparan los mejores tacos placeros y el mercado 16 de septiembre el zoco con mayor tradición en esta comida.



Así, con cinco pesos de esto, cinco de aquello diez más de esto otro y dos docenas de tortillas, familias pudieron disfrutar del más toluqueño de todos los tacos, logrando así que una vez más, esta feria del taco placero cumpliera con las expectativas y se convirtiera en todo un éxito para los comerciantes del mercado más antiguo de la capital estatal.

