

¿Ya la probaste? En Capulhuac, más de 70 años respaldan sabor y calidad de la Barbacoa.

Uno de los sabores mexiquenses que destaca a nivel estatal y nacional es la barbacoa de Capulhuac que tiene una historia de más de 70 años, desde que se instaló el primer negocio familiar en este municipio.

Capulhuac es conocido como la "Capital de la barbacoa" por el número de familias que se dedican a la preparación de este platillo; tal es el caso de la familia Martínez Guerrero, quienes tienen más de 40 años con su peculiar método conocido como "barbacoa de hoyo", por el que han recibido reconocimientos en ferias y festivales.

La preparación comienza cuando encienden, con troncos y pedazos de madera, el horno de hoyo, que se encuentra elaborado a base de cemento tratado; después distribuyen las pencas de maguey para que cuando se alcance la temperatura ideal, coloquen la carne de borrego, previamente marinada en jugo de naranja y sal.

Al final, la tapa del horno se sella con barro natural y el proceso de cocción es de aproximadamente ocho horas, al mismo tiempo, preparan el arroz que acompañará al consomé, chiles en vinagre, salsas e ingredientes para el agua de fruta, ponche o café de olla.

Este municipio se localiza en el Valle de Toluca, a 56 kilómetros de la Ciudad de México y a 30 kilómetros de la Ciudad de Toluca.



