

# Resultados Convocatoria 2023

# ¿A QUÉ SABE LA PATRIA?



2023  
AÑO DE  
**Francisco**  
**VILLA**

EL REVOLUCIONARIO DEL PUEBLO

## Categoría individual

Folio	Nombre del platillo	Nombre	Municipio	Estado
16	Trabucos	Bernarda Solís Mendoza	San Bartolo Tutotepec	Hidalgo
21	Taway tutunakú paxníkaka / Comida totonaca barbarón	María Sánchez Francisco	Coxquihui	Veracruz
50	Kub bach / Tejate con tepache	Secundino Vázquez Gutiérrez	San Jerónimo Tlacoahuaya	Oaxaca
55	Michmole	Karla Monserrat Encarnación Martínez	Tláhuac	Ciudad de México
71	Gorditas de flor de junquillo en chile rojo	Ma. Guadalupe Hernández Cruz	Cadereyta de Montes	Querétaro
88	Salsa de panal: receta para curar el antojo	Natalia Hernández Vázquez	San Pedro Amuzgos	Oaxaca
161	Flores a la mexicana	Aurora Ramírez Bacilio	Tasquillo	Hidalgo
183	Calu' jiniri viko matoma / Caldo de cabeza de mayordomía	Josefa Damián Santiago	San Pedro Jicayán	Oaxaca
224	Chèchèk Buk'èl k'ab t'ok ibam / Uliche rojo con pejelagarto	Francisca Arias Rodríguez	Nacajuca	Tabasco
313	Tortilla ceremonial de nopal y chapulines	Ma. Loreto Carreño Cervantes	Tarimoro	Guanajuato

## Categoría colectiva

Folio	Nombre del platillo	Nombre	Municipio	Estado
26	Xokotamal	Colectivo Pakilis	Huitzilan de Serdán	Puebla
56	Puy ty yäch / Caracol en verde	Colectivo Weñ suñuk lak bälakñäk' / Rico Nuestra Comida	Tacotalpa	Tabasco
66	Caldo de piedra en Tlacoatzintepec	Colectivo Cocineros de Tlacoat	San Juan Bautista Tlacoatzintepec	Oaxaca
79	U lu'umil in naj / Mi tierra, mi casa	Colectivo U lu'umil ko'ol / Tierra de milpa	Valladolid	Yucatán
113	Yamihtle en mole verde con gallina criolla y flores de calabaza, acompañado de tortillas de plátano y chinene	Colectivo Siwalcentli	Los Reyes	Veracruz
160	Atado de mezquite	Colectivo de Mujeres de Los Parga	Aguascalientes	Aguascalientes
187	Cabeza de res horneada, envuelta en hojas de hierba santa	Colectivo Villaflores, pueblo que Dios me dio	Villaflores	Chiapas
253	Desayuno del Xitá	Colectivo Guxneras Corazón de Mezquite	Tierra Blanca	Guanajuato
310	Huevo de maguey al rescoldo	Colectivo Herencia del Magueyal	Españita	Tlaxcala
319	Mole de pataxtle de la Chinantla	Colectivo Guardianes del Pataxtle	San Juan Bautista Valle Nacional	Oaxaca

## Menciones honoríficas categoría individual

Folio	Nombre del platillo	Nombre	Municipio	Estado
44	Conejo en salsa de xamué con flores de palma	Emmanuel Reséndiz Castañeda	Tecozautla	Hidalgo
47	Conejo en chile atole de maíz rojo con soufflé de calabaza de castilla y pan de manteca	José Carlos Hernández Tezoco	Emiliano Zapata	Veracruz
49	Tamales de sarabanda con ajonjolí y carne de puerco	María del Carmen Francisco Barrios	Huehuetlán el Grande	San Luis Potosí
87	Conejo con "guani" en chilito rojo	Victoria Ramírez Pérez	Santiago de Anaya	Hidalgo
151	Tamales típicos de Ixhuatlancillo	Miriam de la Cruz Sixta	Ixhuatlancillo	Veracruz
152	Xipes emol / Comida encuerada	Leova Bernardina Gines González	Cuetzalan del Progreso	Puebla
170	Güila enchilada con orejones de calabaza	Estela Anaya Pérez	Santiago de Anaya	Hidalgo
176	Tesmole verde con chochoyotes rellenos y flor de calabaza	Karla Aldana Mercado	Córdoba	Veracruz
246	Frijoles martajados con champa burros con cajetes de masa y hongo de temporada con mole de semilla y chile pasilla	Eduarda Tapia Mendoza	Tetela del Volcán	Morelos
260	Palmito rojo	María Maura González Santiago	San Antonio	San Luis Potosí
263	Ndaw xhíxh / Espesado de chepil	Asunción del Consuelo Hernández Lazo	Teotitlán del Valle	Oaxaca
280	Ardilla borracha en mixiote acompañada de gorditas de quintoniles	Ofelia Monroy Gachuz	Santiago de Anaya	Hidalgo

## Menciones honoríficas categoría colectiva

Folio	Nombre del platillo	Nombre	Municipio	Estado
32	Tsankme'eky ets tsä'ämnä'ány / Tamal de bola y atole de plátano	Colectivo Ko'nääh Jäwën / El Sabor de mi Tierra	Santiago Atitlán Mixe	Oaxaca
53	Meyolote de caracoles y quelites	Colectivo Tecalli	Tecámac	Estado de México
101	Che'e Si'ki il / Albóndigas de pepita	Colectivo Lol-ha Apicultores y Cocineros Tradicionales de Buena Vista, Quintana Roo	Bacalar	Quintana Roo
110	Comida de las ánimas: jaanal pixán	Colectivo Ki'ichpam ko'olelo'ob	Felipe Carrillo Puerto	Quintana Roo
162	Tuu chito / Atole de frijol endulzado con plátanos machos	Colectivo Damajü	Ayotzintepec	Oaxaca
163	Tamal de mole amarillo de chepil con camarón	Colectivo Mujeres del Maíz	Santa María Huatulco	Oaxaca
166	Mojö ma equí tsa wí' / Hierba mora, comida de la gente antigua	Colectivo Tsa Win / Gente Antigua	Juan Rodríguez Clara	Veracruz
188	Ch'ul pat's	Colectivo Meiltatil	San Cristóbal de las Casas	Chiapas
211	Molito de pescado ahumado	Colectivo Cocina Sabor a Mar	San Mateo del Mar	Oaxaca
216	Joroch de frijol y calabaza	Colectivo Kii Janal In Kaajal	Dzitbalché	Campeche

## Menciones honoríficas categoría colectiva

Folio	Nombre del platillo	Nombre	Municipio	Estado
225	Receta del ayuchilli	Colectivo Ayuchilli, comida típica de mi comunidad (Sabores de mi pueblo)	Tenancingo	Estado de México
271	Chúulil xpelón	Colectivo U Ki' Jáanlil Yaalo'Ob Ya'Ax Che' / La Comida preferida de los Hijos del Ceibo	Calkiní	Campeche
302	Segueza de San Mateo Macuilxóchitl, Oaxaca	Colectivo Nan Ev	San Jerónimo Tlacoahuaya	Oaxaca
305	Xokoyolemol / Frijoles con xokoyoli	Colectivo Tokatsin	Cuetzalan del Progreso	Puebla

Ciudad de México, 10 de septiembre de 2023

# Resultados Convocatoria 2023

# ¿A QUÉ SABE LA PATRIA?

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



CHAPULTEPEC NATURALEZA Y CULTURA



GOBIERNO DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO



GOBIERNO DE  
MÉXICO

CULTURA  
SECRETARÍA DE CULTURA

CHAPULTEPEC  
NATURALEZA Y CULTURA