

# Extraños, pero sabrosos

Lean el texto.

## Extraños, pero sabrosos

Quizás te parezca un poco raro, pero desde hace cientos de años, en muchas regiones de México se preparan delicias con insectos.

Por ejemplo, en Guerrero y Morelos se comen **jumiles**, que son unas chinches que las familias salen a recoger al monte y se comen con salsa de **molcajete**. En cualquier mercado de Oaxaca puedes encontrar chapulines tostados con ajo y sal; se comen con las quesadillas, encima de una **tlayuda** o simplemente como botana.

Cuando es la temporada de lluvias, en los estados de Hidalgo y Tlaxcala se acostumbra comer un platillo muy especial: los **chinicuiles**, que son unos gusanos gorditos de color rojo del tamaño de un dedo. Se preparan de diferentes maneras, ya sea en tacos, en **mixiotes** o en quesadillas y siempre acompañados de una buena salsa de **xoconostle**.

Escarabajos, hormigas, termitas, huevos de mosquito, avispas y hasta moscas se consumen a todo lo largo del país.

Además de ser deliciosos, los insectos son un alimento muy nutritivo, pues aportan gran cantidad de proteínas, vitaminas y minerales. La Organización de las Naciones Unidas (onu) ha considerado que son una buena opción para resolver la escasez de alimentos que hay en el mundo, pues su costo es relativamente bajo y se reproducen muy fácilmente.



Escribe cada palabra en el lugar que le corresponda.

molcajete  
jumiles  
tlayuda  
chinicuiles

: chinches que las familias salen a recoger al monte.

: recipiente de piedra que sirve para moler alimentos.

: gusanos gorditos de color rojo.

: tortilla de maíz de tamaño grande.