

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.