

## CLASE DE COCINA DE CHILES EN NOGADA – Unlimited Experiences

**Duración:** 4-5 horas

**Dificultad:** Fácil

**Temporada:** 27 de Julio- 17 de Septiembre

**Modalidad:** Experiencia privada de cocina tradicional poblana

### Descubre el origen de uno de los platillos más emblemáticos de México

Calpan es reconocido como uno de los lugares donde nació la tradición del Chile en Nogada. En esta experiencia tendrás la oportunidad de aprender de la mano de cocineras tradicionales los secretos detrás de esta receta icónica, utilizando ingredientes frescos de temporada y técnicas transmitidas de generación en generación.

Acompañado por anfitriones locales, vivirás una inmersión gastronómica completa donde prepararás tu propio Chile en Nogada y conocerás la historia, cultura y tradiciones que rodean este platillo considerado uno de los máximos representantes de la cocina mexicana.

### Highlights de la Clase de Cocina

- Clase privada guiada por cocineras tradicionales de Calpan
- Preparación paso a paso del auténtico Chile en Nogada
- Elaboración artesanal de la nogada
- Conocimiento de ingredientes locales y de temporada
- Degustación del platillo preparado durante la experiencia
- Tiempo para fotografías y convivencia con la comunidad local
- Ideal para parejas, familias, grupos y amantes de la gastronomía mexicana

### Itinerario

- Pick up en su hotel o dirección proporcionada en Puebla
- Llegada a Calpan y bienvenida por parte de las cocineras tradicionales
- Introducción a la historia del Chile en Nogada y sus ingredientes
- Recorrido por huertos locales y explicación de productos de temporada (según disponibilidad)
- Inicio de la preparación del Chile en Nogada
- Elaboración de la nogada y montaje final del platillo
- Degustación del Chile en Nogada preparado durante la experiencia
- Tiempo para fotografías y convivencia.
- Traslado de regreso a Puebla
- Drop off en hotel o punto de encuentro
- Fin de la experiencia

## Descripción

La experiencia comienza con el traslado hacia Calpan, una comunidad reconocida por preservar la tradición culinaria del Chile en Nogada. Al llegar, serás recibido por cocineras tradicionales que compartirán la historia, ingredientes y técnicas que han dado fama internacional a este platillo.

Durante la clase participarás activamente en cada etapa de la preparación, desde el manejo de los ingredientes hasta la elaboración de la nogada y el montaje final. Al concluir, disfrutarás del platillo elaborado por ti mismo en un ambiente auténtico y familiar.

Una experiencia ideal para quienes desean conocer la cultura poblana a través de sus sabores, tradiciones y personas.

## Ver fotos de la experiencia

[https://drive.google.com/drive/folders/1ib2x6o\\_k1z9h-hfBvDV8xnpT0lrSa5si?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1ib2x6o_k1z9h-hfBvDV8xnpT0lrSa5si?usp=drive_link)

## Incluye

- Transportación redonda
- Amenidades en el vehículo
- Anfitrión turístico bilingüe
- Agua de temporada
- Degustación del chile en nogada
- Degustación de sopa.

## No incluye

- Gastos personales
- Propinas
- Accesos, alimentos o bebidas no mencionados en el itinerario

## Recomendaciones

- No comer antes de la experiencia
- Usar ropa cómoda
- Llevar cámara fotográfica
- Ideal para parejas, familias, grupos y amantes de la gastronomía
- Consultar disponibilidad durante la temporada de Chile en Nogada

## Compra la experiencia aquí

<https://unlimitedpuebla.com/producto/clase-de-cocina-privada-de-chiles-en-nogada-con-transporte>

# Unlimited

EXPERIENCES

## 💖 Gracias por elegir Unlimited Experiences

Cada recorrido impulsa la economía local y proyectos sociales. Creamos experiencias hechas a mano, con alma, propósito y mucha diversión.

☎ +52 1 22.24.52.37.38

✉ info@unlimitedpuebla.com

www.unlimitedpuebla.com

📘 Unlimited Puebla