

Sopa Tarasca: El Sabor Purépecha que Enamora al Mundo

Written by Evaristo

Monday, 26 May 2025 21:33 -



Originaria de la cocina purépecha, la sopa tarasca se ha convertido en uno de los platillos más emblemáticos de Michoacán gracias a su sabor inconfundible, su preparación sencilla y su capacidad para rendir y compartir.

Con una base de frijoles, jitomates asados, caldo de pollo y tortillas doradas, esta receta tradicional ha sido reconocida a nivel internacional por su autenticidad y riqueza gastronómica.

En noviembre de 2024, la sopa tarasca fue nombrada la mejor sopa del mundo por Taste Atlas, una de las guías culinarias más influyentes a nivel global. Este reconocimiento no solo celebra su sabor único, sino también su historia, sus ingredientes tradicionales como el chile guajillo, el queso fresco y el aguacate, y su carácter accesible: es económica, rápida de preparar y perfecta para compartir en familia o con amigos.

Este ícono culinario de Pátzcuaro ha trascendido fronteras como símbolo de la cocina michoacana. Prepararla en casa es una forma de rendir homenaje a la cultura purépecha y disfrutar de una experiencia gastronómica auténtica y deliciosa. La sopa tarasca es, sin duda, un platillo que conquista corazones y paladares, cucharada tras cucharada.