



El Grullo Jalisco y su Gastronomía urbana

Orlando Zepeda De Santiago (Investigador y auxiliar de coordinación)

Guadalupe Rivera (Investigador)

Karla Nava (Investigador)

Juan Pablo Meza (investigador)

Mtra. Silvia Leticia Torres Robles (coordinador de investigación)

Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de la Costa Sur

Dra. Lilia Victoria Oliver Sánchez
Rectora

Dr. Hirineo Martínez Barragán
Secretario Académico

M.C. Alfredo Tomás Ortega Económico
Director de División de Estudios Sociales y Económicos

Dr. Alfonso Zepeda Arce
Jefe del departamento

Mtra. Silvia Leticia Torres Robles
Coordinadora de la Investigación

H. Ayuntamiento Municipal de El Grullo periodo 2015-2018

Dr. Jesús Chagollán Hernández
Presidente Municipal

Lic. Joaquín Campos Vázquez
Director de Cultura, Turismo y Relaciones Exteriores

Introducción

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos gastronómicos y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando causando una transformación en nuestra forma de preparar nuestros alimentos y el cómo obtenemos nuestros alimentos es por eso que este proyecto está enfocado en rescatar esas fuentes de riqueza que nuestros antepasados nos heredaron para así conservar las tradiciones del preparar un alimento de tal manera que se ha característico de una población en el caso de esta Comunidad El Grullo la cual nos dimos a la tarea de investigar y levantar datos sobre la ubicación de cada puesto que por más pequeño que sea contribuye mucho a la identidad de este municipio aunado a la problemática de la desaparición continua de los usos y las costumbres gastronómicos por la llegada masiva de productos de origen extranjero, lo que ha influido en el surgimiento de nuevas preferencias y prácticas alimentarias y culinarias, pero que causan una pérdida de motivación a la preparación ancestral de un alimento pues esos alimentos muestran un nivel de preparación más especial y con mucho cuidado que causa esa dedicación de crear ese alimento.

Por ello este levantamiento de datos también es creado con el afán de beneficiar tanto a los vendedores de cada producto gastronómico y al gobierno de este municipio dado a que sería una mayor diversificación de la derrama económica en esta esta ciudad y así poder ayudar a motivar a las personas a no desistir en sus tradiciones de gastronómicas y así lograr una conservación por ellas mismas para poder deleitar nuestro paladar por más tiempo y compartirlo con todo a que desee probarlo.

Nuestro objetivo con este proyecto es el poder ayudar a los puestos de comida urbana para que tengan una mayor difusión al igual que aquellos restaurantes reconocidos por los habitantes, para así tengan la ciudad y los propietarios un instrumento eficaz con el cual se beneficiaran en materia económica y publicitaria ante una sociedad en busca de la necesidad máxima de nuestro organismo la alimentación.

En este contenido que verán a continuación podrán conocer un poco de la historia de este municipio, sus lugares para visitar y además las diferentes tradiciones gastronómicas con las que cuenta por ejemplo el riquísimo Tejuino bebida hecha a base de maíz que es un manjar para nuestras papilas gustativas y que aquí en este municipio es una de las tradiciones más arraigadas el poder crear el mítico Tejuino estilo grullo, conforme pases de hojas encontraras citas de conceptos de gastronomía y aprenderás cómo diferenciar una comida normal aún tradicional y Así darás por entendido que si en tu comunidad también existen comida que por no ser muy conocidas no signifique que sean menos importantes si ni no lo contrario son esas tradiciones por lo cual personas de otros países se interesan por México. Y por último tendrás la fortuna de saber la localización de cada uno de los puestos ya sean de comida, botanas o bebidas que nosotros con esfuerzo y dedicación nos dimos a la tarea de buscar y dar una mayor difusión por lo cual así facilitarte a ti querido visitante o habitante poder degustar a cualquier hora del día algo que te apetezca.

Contenido

Introducción

Marco de referencia.....4

Datos Generales

Atractivos naturales

Atractivos culturales

Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Gastronomía Urbana.....9

Introducción

Inventario

El Grullo Jalisco y su Gastronomía urbana

MARCO DE REFERENCIA

Municipio de El Grullo, es un municipio del Estado de Jalisco, pertenece a la región Sierra de Amula y es parte de la Zona Metropolitana de Autlán, conformada por los municipios de Autlán de Navarro, El Limón y El Grullo.

El nombre de “El Grullo”, tiene diferentes orígenes, según fuentes orales, procede de la abundancia de zacate en los terrenos pantanosos que alguna vez existieron en esta región y donde existía una hacienda llamada “Zacate El Grullo” denominada así desde el siglo XIX. Otra versión se dice que el nombre de “El Grullo, se origina a partir de un ave llamada grulla, que no está comprobada la existencia de la misma a través de restos en esta región, por lo cual se cree que en el escudo del municipio solo está como una figura decorativa.



El Grullo se localiza al suroeste del Estado de Jalisco. Sus coordenadas extremas son de los 19° 41' 30'' a los 19° 53' 50'' de latitud norte y de los 104° 19' 35'' a los 104° 53' 50'' de longitud oeste. Cuenta con una extensión territorial de 157.20 km². Por la cual se encuentra en la posición 116 con relación al resto de los municipios del estado de Jalisco. Se encuentra a una altura promedio de 800 metros sobre el nivel del mar.

La mayor parte del municipio de El Grullo tiene clima cálido sub - húmedo. La temperatura media anual es de 23.3°C, mientras que sus máximas y mínimas promedio oscilan entre 35°C y 11.5°C respectivamente. La precipitación media anual es de 899mm.

La principal corriente pluvial del municipio es el río Ayuquila que le sirve de límite con el municipio de Autlán de Navarro.

Población

Su población (INEGI 2015) es de 24 mil 312 personas; 48.0 % hombres y 52.0 % mujeres. Su gentilicio con el que se denomina a los oriundos de esta localidad es "Grullense".

El municipio, hasta el censo de 2010, contaba con 40 localidades, de éstas, 3 eran de dos viviendas y 27 de una. La cabecera municipal de El Grullo es la localidad más poblada con 20 mil 924 personas, y representaba el 87.8 por ciento de la población, le sigue Ayuquila con el 3.6, El Cacalote con el 2.5, La Laja con el 1.9 y Las Pilas con el 1.6 por ciento del total municipal.

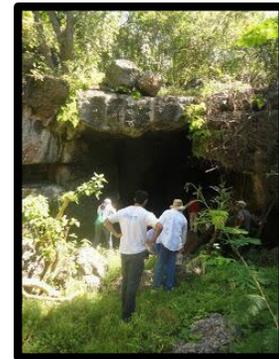


Atractivos Turísticos Naturales

El Municipio de El Grullo, Jalisco cuenta con poca diversidad turística, ya que es poca la extensión territorial del municipio, aunque tiene algunos sitios turísticos, actualmente se está buscando desarrollar programas turísticos que fomenten dicha actividad en áreas determinadas que se proponen como sitios de interés para los turistas tanto nacionales como extranjeros. Dichas áreas son:

- Las Grutas de Cucuciapa

Grutas de Cucuciapa te ofrece un espectáculo en el interior de la Tierra que te cautivará con sus fascinantes estalactitas, te sorprenderá encontrar en el camino cientos de fósiles que el mar dejó hace millones de años, nos adentraremos a lo que fue una caverna marina de impactantes proporciones.



Grutas de Cucuciapa

- El Cañón de la Laja

Es el resultado de la erosión que el río Ayuquila con el paso de millones de años ha logrado crear este exuberante paisaje de montaña con el río y esas grandes paredes de roca solidad que parecen como una muralla de gigantes además de las actividades que se podrían hacer como rápidos y senderismo entre otras.



Cañón La Laja



- Las Cascadas de la Laja

La Laja de arriba, al que se llega a pie después de un recorrido en un entorno inigualable; ahora es tiempo de ver también una bella cascada.

Cascada La Laja De Arriba

Es un pueblo que enamora a quien lo visita, ambiente ameno, agradable, pues El Grullo, se caracteriza por ser atento y amable con excelencia en sus servicios, cuenta con una exquisita gastronomía, admirable arquitectura, impresionante naturaleza y agradables espacios de esparcimiento y relajación donde puede deleitarse con amigos o en compañía de su familia. (1)



Glorieta: Bienvenidos a El Grullo, "tierra de músicos"

Atractivos Culturales y Arquitectónicos (9)



Vista de la Iglesia Santa María de Guadalupe

La Parroquia de la Virgen de Guadalupe, construcción del siglo XX; muestra su fachada en tabique y argamasa, cuenta con dos torres, una con vanos de arcos de medio punto y otra con reloj al centro. En su interior se observa un retablo principal neogótico con frisos decorados de relieves vegetales. El remate es un gran arco con la imagen de la Virgen de Guadalupe.

El Monasterio de Cristo Rey de El Grullo

El Grullo es un lugar fascinante, con sus tradiciones y sus mil lugares por visitar, un sitio imperdible que debe visitar (5).



Monasterio de Cristo Rey

La Parroquia del Sagrado Corazón de Jesús

La Parroquia de la Virgen de Guadalupe, construcción del siglo XX; muestra su fachada en tabique y argamasa, cuenta con dos torres, una con vanos de arcos de medio punto y otra con reloj al centro. En su interior se observa un retablo principal neogótico con frisos decorados de relieves vegetales. El remate es un gran arco con la imagen de la Virgen de Guadalupe.



La Parroquia del Sagrado Corazón de Jesús



Vista de la Capillita del cerro

La Capilla del Cerrito a Nuestra Señora de Guadalupe

La Parroquia del Sagrado Corazón de Jesús, es de fachada moderna en la cual destacan su torre con sus dos campanas, su interior está compuesto por grandes columnas de concreto, con vitrales coloridos con dibujos de cruces latinas.

Fiestas

Las fiestas patronales dedicadas a la Virgen de Guadalupe, que se celebran del 1° al 25 de enero, siendo los primeros doce días de tipo religioso y el resto profanas. (8)

Las fiestas religiosas comprenden serenatas, peregrinaciones, juegos pirotécnicos y danzas autóctonas, mientras que las profanas incluyen elección y coronación de reina, charreadas, peleas de gallos, bailes populares, carros alegóricos, farolas y eventos artístico-culturales. (8)

En los festejos religiosos se celebra un novenario, previo al día 12 de enero, con mañanitas y música por las calles. También se realizan recibimientos, bailes, toros de once (jineteo) y corridas para aficionados. El día 12 de enero llegan a la cabecera municipal las peregrinaciones de diferentes poblados llevando flores, velas encendidas, estandartes y se acompañan con música. Por la noche los peregrinos acuden a la serenata. (8)

Gastronomía de El Grullo

Dentro de la gastronomía de El Grullo se encuentran platillos típicos como las enchiladas, el pozole, la tradicional birria de chivo y las siempre gustadas carnitas.

De entre sus dulces se reconocen las marinas, cacahuates, gorditas, churros, y los dulces de leche.

En las bebidas, se encuentran las preferidas y más típicas son el mezcal, tequila, el tejuino, la lechuguilla, agua de raíz y las aguas frescas de diversos sabores. (3)

Restaurantes

- Restaurant El Camichín Marisco.
- La Quinta Restaurante Carnes y cortes finos.
- Pollo Feliz venta exclusiva de pollos rostizados.
- Oporto restaurante Pizza y platillos italianos.
- La Perla Tapatía venta de Comida Mexicana
- Restaurante La Sierra venta de marisco y cortes finos.
- Alas Doradas venta de snacks y cervecería. (4)



Restaurante La Sierra



Restaurante La Quinta



Restaurant El Camichín

Gastronomía Urbana

La creación, venta y consumo de alimentos fuera de los espacios domésticos tiene unos orígenes muy antiguos, y en la calle encuentra uno de sus lugares de desarrollo más interesantes. Desde las épocas griega y romana, pero también en el antiguo Egipto, y pasando por la Edad Media, la comida... urbana o... pública se preparaba, vendía y consumía con frecuencia en las calles de la ciudad. (6)

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la Gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

Esta gastronomía puede hacer una visión extensa sobre la forma de vida y la evolución en determinadas regiones del mundo. Nos habla de la antigüedad de cada pueblo, el aprovechamiento de los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años. Así, a través de la gastronomía podemos observar aspectos como el mestizaje y la evolución, como por ejemplo en la gastronomía mexicana, la cual nos permite observar cómo pudieron unirse la cultura azteca con la española. (7)



DIRECTORIO

A falta de pan, tortilla.

Viejo refrán popular, cuyo consejo es conformarse con lo que se tiene cuando no podemos tener lo que queremos.

✂ 1.- Enchiladas, pozole y sopitos “Manuela”

Calle Isidro Colmenares
250 entre Allende, Colonia El Cerrito.
Especialidad: Pozole.
Sobresale: La salsa verde de tomate.

✂ 2.- Pozole y tostadas “Doña Lupe”

Calle Francisco villa 23,
Colonia El Cerrito.
Especialidad: Pozole.
Sobresale: El sabor de su pozole, su salsa de jitomate, chile macho y servido con col.

✂ 3.- Enchiladas y pozole “Tlatelolco”

Calle Tlatelolco 125, Colonia EL Pocito Santo.
Especialidad: Enchiladas.
Sobresale: Sus salsas de jitomate y tomate verde.

✂ 4.- Tacos, “Guillermo Prieto”

Calle Guillermo Prieto 62,
Colonia El Pocito Santo.
Especialidad: Tacos, Tortas y quesadillas de asada, adobada y tripa.
Sobresale: El sazón de su carne y sus chiles fritos para acompañar.

✂ 5.- Sopes y Enchiladas “Carmelita”

Calle Donato Guerra 98,
Colonia Centro.
Especialidad: Sopes y Enchiladas.
Sobresale: La Salsa para las enchiladas.

✂ 6.- Enchiladas “Doña Chayo”

Calle Emeterio Peregrino 84, Colonia Santa Cecilia.
Especialidad: Enchiladas.
Sobresale: La salsa para su enchilada y que solamente vende ese tipo de comida.

✂ 7.- Enchiladas “Marcelino Hernández”

Calle Marcelino Hernández 83, Colonia Santa Cecilia.
Especialidad: Enchiladas, pozole y tortadas.

✂ 8.- Puesto de Tortas en “El Domo”

Avenida Hidalgo dentro del Domo.
Especialidad: Tortas, sincronizadas, jugos, licuados, burritos y biónicos.
Sobresale: Torta lomo preparado

✂ 9.- Puesto de tacos en “El Domo”

Avenida Hidalgo dentro del Domo.
Especialidad: Quesadillas, tacos, tortas, aguas frescas y refrescos.
Sobresale: Tacos de asada, igual que la salsa roja de

Sobresale: Los tacos dorados con su salsa de tomate.

jitomate con cilantro y su guacamole picante.



DIRECTORIO

Al hambre de siete días, no hay pan duro.

Cuando se está hambriento, ha de comer lo que encuentra y no poner reparos a la calidad de lo que tiene a su alcance o de lo que se le ofrece.

 **10.- Comida Casera “AV. Hidalgo”**
Avenida Hidalgo dentro del Domo.
Especialidad: Guisos de res y de puerco, arroz a la mexicana, frijoles y refrescos
Sobresale: Salsa verde de tomate, roja de jitomate y el sazón de sus guisos.

 **11.- Mega Tostada**
Calle Gorgonia Rivera 77, colonia Centro.
Especialidad: Tostada de carnaza, cuero, pata, lengua, aguas frescas y refrescos.
Sobresale: El Tamaño de sus tostadas.

 **12.- Cenaduría “Antonio Torres”**
: J. Antonio Torres 145A, colonia Santa Cecilia.
Especialidad: Pozole, enchiladas y tostadas.
Sobresale: Su pozole está servido con col y está hecho a la leña.

 **13.- Taquería La Glorieta**
Calle Patria entre Hidalgo
Especialidad: tortas y tacos
Sobresale: Sus quesadillas de asada y su Chimole (chile).

 **14.- Tacos “Bonbon”**
Avenida Hidalgo 505, colonia Patria.
Especialidad: Tacos de carnaza y picadillo
Sobresale: El taco de picadillo a la plancha.

 **15.- Tacos “chivis”**
Calle Hidalgo, Colonia Patria.
Especialidad: Tacos de asada y adobada
Sobresale: El tamaño de la tortilla.

 **16.- Tacos “La China”**
Avenida Circunvalación Poniente 50, entre 10 de mayo e Hidalgo.
Especialidad: Tacos de barbacoa.

 **17.- Enchiladas y sopes “Hidalgo”**
Calle Hidalgo 238, entre Gorgonia Rivera y Nicolás Bravo.
Especialidad: Enchiladas de carne de res.

 **18.- Lonchería “Andrés Gómez”**
Calle Dr. Andrés Gómez Colonia Laureles.
Especialidad: Tortas de Pierna.
Sobresale: lo económico del producto.

Sobresale: El gran surtido de salsas.

Sobresale: El adobo en las tortillas.



DIRECTORIO

Al que obra mal, se le pudre el tamal.

Significa que si alguna persona se porta mal con sus semejantes puede ser castigado por alguna enfermedad.

✂ 19.- **Enchiladas “Pino”**
Calle Pino entre División del norte y Galeana, Colonia Del Álamo.
Especialidad: Enchiladas.
Sobresale: La salsa de tomate.

✂ 20.- **Taquería “El Pato”**
Calle Emiliano Zapata 202, Colonia Centro.
Especialidad: Tortas, tacos y quesadillas de asada, adobada y chorizo.
Sobresale: La Torta de escombro

✂ 21.- **Tacos al pastor “Toño”**
Calle Agapito Rentería 197, Colonia Oriente 2.
Especialidad: Tacos, Gringas, burritos y quesadillas.
Sobresale: Su salsa de tomate y la carne al pastor.

✂ 22.- **Cenaduría “Chatita”**
Calle Matamoros 40 Colonia Centro.
Especialidad: Pozole, tacos dorados y tostadas.
Sobresale: tacos dorados de papa y carne.

✂ 23.- **Enchiladas “Manuel Doblado”**
Calle Manuel Doblado, Colonia Centro.
Especialidad: Enchiladas.
Sobresale: La salsa de jitomate (Suave).

✂ 24.- **Taquería “Billo”**
Calle Agapito Rentería 1 entre Ramón Figueroa, Colonia Oriente segunda Sección.
Especialidad:
Sobresale: La salsa de jitomate (Suave).

✂ 25.- **Pozole “Doña Chole”**
Calle Narciso Mendoza 133, Colonia Centro.
Especialidad: Tamales, tostadas, Tacos de papa y Pozole.

✂ 26.- **Tacos Dorados “Donato”**
Calle Donato Guerra 40, Colonia Centro.
Especialidad: Tacos dorados.
Sobresale: La salsa de jitomate.

✂ 27.- **Sopes y Enchiladas “Donato”**
Calle Donato Guerra 100, Colonia Centro.
Especialidad: Sopes.
Sobresale: Sopes de maíz hechos a mano.

Sobresale: La salsa roja de chile de árbol.



DIRECTORIO

Contigo pan y cebolla

Contigo o por ti hago lo que quieras.

 28.- **Tacos “El Marinero”**
Calle Allende 70, Colonia Centro.
Especialidad: Tacos de birria.
Sobresale: La salsa verde con cilantro y cebollas y salsa de tomate.

 29.- **Tacos Dorados**
Calle Donato Guerra 43, Colonia Centro.
Especialidad: Tacos de Barbacoa.
Sobresale: Salsa de tomate con cebolla, cilantro y chile serrano.

 30.- **Tacos de asada “Circunvalación”**
Avenida Circunvalación, Colonia Centro.
Especialidad: Tacos y tortas de tripa.
Sobresale: La salsa con chile de árbol y mitad de habanero.

 1.- **Elotes asados y cocidos**
Interior de El Jardín Corona, Colonia Centro.
Especialidad: Elotes con queso y crema.
Sobresale: El chile de aceite.

 2.- **Elotes “Jaqui”**
Calle Morelos 156, Colonia Centro.
Especialidad: Elote asado.
Sobresale: El chile en polvo y el de aceite.

 3.- **Duritos y dulces “Matamoros”**
Calle Matamoros 80, Colonia Centro.
Especialidad: Duro cuadro.
Sobresale: El chile macho.

 4.- **Raspados, fruta picada y duros “Gloria”**
Calle Manuel Doblado 291, Colonia Centro.
Especialidad: Raspado Chicle y vainilla.
Sobresale: Duro con pepino y cuero.

 5.- **Elotes “Ana Rosa”**
Calle Narciso Mendoza 140, Colonia Centro.
Especialidad: Elote con queso y crema además el duro con pepino y cuero.
Sobresale: Chile en polvo rojo y chile en aceite.

 6.- **Hielitos “Chuy”**
Calle Narciso Mendoza 138, Colonia Centro.
Especialidad: Sabores de Jamaica, vainilla, coco y nuez.
Sobresale: Hechos con leche Diconsa.



DIRECTORIO

**Echarle mucha crema a sus
tacos.**

Se aplica a quien exagera en sus
elogios a algo o alguien.



7.- Tosticentro "Maribel"

Calle Manuel Doblado,
Colonia Centro.
Especialidad: Tostiloco ruso
y duros.
Sobresale: Salsa preparada
con chile y cacahuates
japonés.



8.- Tostilocos y Raspados "Meche"

Interior del Jardín Corona.,
Colonia Centro.
Especialidad: Tostitos rusos,
Raspados y duros con pepino
y cuerito.
Sobresale: La salsa
preparada con chile cola de
rata.



9.- Fruta picada y duros "Emiliano"

Calle Emiliano Zapata 204,
Colonia Centro.
Especialidad: Duritos con
pepino fruta picada.
Sobresale: Salsas de botella
y chamoy.



10.- Hielitos "Valentín"

Calle Valentín Velasco 275,
Colonia Centro.
Especialidad: Hielitos de
vainillas y de café.
Enchiladas.
Sobresale: Los hielitos de
leche.



11.- Raspados, fruta y duros "Gorgonia"

Calle Gorgonia Rivera 29A,
Colonia Centro.
Especialidad: Raspados y
fruta picada.
Sobresale: los sabores de los
rapados son caseros y
naturales.



12.- Duros, Tostilocos y fruta picada "Hidalgo"

Calle Avenida Hidalgo 117,
Colonia Centro.
Especialidad: Duro con
cuerito.
Sobresale: La Chalupa.



13.- Duros, tostilocos y dulces "Ávila Camacho"

Avenida Hidalgo afuera de
la escuela Ávila Camacho.
Especialidad: Tostiloco y
duro con cuerito.
Sobresale: Duro de cuadro
de harina.



14.- Tostilocos, duros y dulces "Ávila Camacho 2"

Avenida Hidalgo afuera de la
escuela Ávila Camacho.
Especialidad: Tostilocos.
Sobresale: su gran variedad
de dulces.



15.- Hielitos "Tony"

Calle J. Antonio Torres
206 entre López mateo y
Díaz Ordaz, Colonia Santa
Cecilia.
Especialidad: Hielitos de
agua y leche como
tamarindo Jamaica,
chocomilk, Fresa y nance.
Sobresale: Su concentrado
de sabor en cada hielito.



DIRECTORIO

El que nace pa'tamal, del cielo le caen hojas.

Se traduce en si tienes un destino
predeterminado, la vida se encargara de
ponerte todos los medios para ello.



16.- Tostilocos y duros "Domo"

Avenida Hidalgo, interior
del Domo, Colonia Santa
Cecilia.
Especialidad: Tostilocos y
duros con cueritos.
Sobresale: Duros de papa y
harina.



17.- Tostilocos duros y dulces "Domo 2"

Avenida Hidalgo, interior del
Domo, Colonia Santa Cecilia.
Especialidad: Tostilocos y
Dulces.
Sobresale: El Tostiloco con
jícama, pepino y cuerito.



18.- Duros, cheetos y palomitas "Domo 3"

Avenida Hidalgo, interior
del Domo, Colonia Santa
Cecilia.
Especialidad: Palomitas y
duros de harina y papa.
Sobresale: Sus palomitas
crujientes.



19.- Duros y lechuguillas "Don Juan"

Avenida Hidalgo, interior
del Domo, Colonia Santa
Cecilia.
Especialidad: Lechuguilla
fría artesanal.
Sobresale: Duro raspado
tipo chicharrón con su chile
especial.



1.- Tejuino Presidencia

Calle Alvaro obregón 58,
Colonia Centro.
Especialidad: Tejuino
artesanal Estilo Grullo.
Sobresale: Los años de
tradición vendiendo ese
mismo producto y su sabor
inigualable.



2.- Venta de Tejuino

Calle Valentín Velasco 204,
Colonia Centro.
Especialidad: Tejuino.
Sobresale: Se le agrega
limón y sal.

Fuentes de consulta

- 1.- <http://www.iieg.gob.mx/contenido/Municipios/ElGrullo.pdf>
- 2.- <https://www.jalisco.gob.mx/es/jalisco/municipios/el-grullo>
- 3.- <http://elgrullo.gob.mx/Pagina.aspx?id=b8baaa0b-2686-41a8-b5ab-d7b0ddf1dfcf>
- 4.-
<https://www.google.com.mx/search?sa=X&q=restaurantes+del+grullo+jalisco&ved=0ahUKEwjQktjKqLjcAhUGnKwKHQfaDiYQuzEICQ&biw=1366&bih=586>
- 5.- <http://elgrullo.gob.mx/Pagina.aspx?id=4a5c3b83-de39-42d4-bda3-6c5f4be039a6>
- 6.- Claudio Larcher (Artículo Comida Callejera), 2015, extraído de España. <https://www.raco.cat/index.php/Temes/article/viewFile/298992/388830>
- 7.- <https://www.importancia.org/gastronomia.php>
- 8.- <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM14jalisco/municipios/14037a.html>
- 9.- <http://elgrullo.gob.mx/Pagina.aspx?id=4a5c3b83-de39-42d4-bda3-6c5f4be039a6>