



Comidas que debes probar en Acapulco

Ciudadanía, 26/03/2019



Si estás pensando en hacer [viajes a Acapulco](#) en vacaciones, debes saber que la playa no es el único

atractivo de este destino turístico pues la comida también resulta ser uno de las razones más llamativas para visitar el puerto y disfrutar de unas ricas vacaciones.

- **Ostiones:** Los ostiones se deben comer frescos para que la experiencia de sabor sea mejor, además de asegurar la calidad y la salud de las personas, por lo que comer ostiones frescos directos de Guerrero es toda una experiencia que debes disfrutar a la orilla de la playa con una cerveza bien fría.
- **Pescado a la talla:** El pescado a la talla es uno de los platillos típicos más populares del puerto de Acapulco. Este suele prepararse con diversos tipos de pescado, por ejemplo, con el pez espada el cual suele pescarse en la misma bahía para después prepararse en la orilla playa.
- **Camarones:** Los camarones son otro de los mariscos más consumidos en el puerto. Estos pueden venir en todas formas y tamaños, por ejemplo, preparados en coco, enchilados, a la diablo, al mojo de ajo, empanizados y más, siendo una opción bastante consumida y también vendida en los restaurantes.
- **Pozole:** El pozole, sobre todo el verde, es uno de los platillos más populares y tradicionales de todo Guerrero, pues este tipo de pozole le da un giro delicioso y atractivo al tradicional platillo mexicano acompañándolo de un poco de chicharrón y aguacate para realzar su sabor.
- **Coco y tamarindo:** Más que platillos, estos dos frutos suelen ser muy consumidos en todo Guerrero debido a que se preparan en diferentes formas, sobre todo en dulce destacando así como dulces típicos las cocadas y los tamarindos enchilados y azucarados. Una verdadera delicia para cerrar tu visita a Acapulco.