

Este es uno de los platillos más emblemáticos y tradicionales de la gastronomía poblana. Disfrútalo en tu próxima visita a Holiday Inn, un **hotel en Puebla** que elevará tu experiencia con una estancia incomparable.

Chiles en nogada: la pieza poblana perfecta

Fueron creados en 1821 por las monjas agustinas de Santa Mónica para recibir a Agustín de Iturbide tras la consumación de la Independencia de México.



Este platillo combina historia, cultura y sabor, así que no te lo pierdas durante tu visita a Holiday Inn, un **hotel 4 estrellas en Puebla** que te cautivará.

Sus colores representan a la bandera mexicana: chiles (verde), nogada (blanco) y granada (rojo), y simbolizan el patriotismo y el orgullo nacional.



El chile poblano es el ingrediente principal y se rellena con un picadillo de carne de res, cerdo, frutas y especias.



Se preparan durante agosto y septiembre, cuando las nueces y granadas están en temporada, y se sirven durante las Fiestas Patrias.



Más allá de ser un platillo delicioso, los chiles en nogada son un símbolo culinario que representa la rica herencia cultural y la historia de México.
¡Buen provecho!

