

Quinta-Feira, 09 de Abril de 2026

O que é chilaquiles? Conheça prato mexicano homenageado pelo Google

Chilaquiles é receita típica da culinária mexicana

Chilaquiles, uma popular e tradicional receita da culinária [mexicana](#), ganhou nesta quinta-feira (23/5) uma homenagem no **Doodle** - uma alteração especial e temporária nas páginas iniciais do **Google** que tem o objetivo de celebrar eventos, momentos históricos, figuras notáveis, etc.

A **primeira receita documentada de chilaquiles é de 23 de maio de 1962**. Por isso a homenagem do Google no dia de hoje.

Quem fez a arte especial foi **Chava Oropesa**, artista nascido e criado no México. Ele disse que se inspirou em suas memórias afetivas para criar toda a homenagem..

O que é chilaquiles?

O **chilaquiles é feito com pedaços de tortilha fritas, servidas com salsa - um molho de pimenta - com carne e vegetais como ingredientes opcionais**. Pode ser servido com um belo ovo frito por cima. O chilaquiles costuma ser apreciado no [café da manhã](#) e no lanche da tarde, mas não é incomum encontrá-lo como opção de acompanhamento de um almoço ou jantar nos restaurantes locais.

A receita é popular tanto no México quanto nos Estados Unidos, Guatemala, Costa Rica, Honduras e Nicarágua, e é uma ótima maneira de reaproveitar as sobras de tortilhas.

Por conta de sua popularização, hoje em dia existem variações regionais da receita. De acordo com a enciclopédia gastronômica **Taste Atlas**, em Sinaloa (um estado do México), é comum encontrar o prato com molho branco. Já na Cidade do México, o prato é tradicionalmente coberto com raminhos de epazote, conhecida também como erva-de-santa-maria.