



RESULTADOS

CONCURSO GASTRONÓMICO CONTEMPORÁNEO DEL NOPAL Y EL MAGUEY 2025

PLATO FUERTE INNOVACIÓN

1. Rodrigo Morales Alavez - Medragal "enopalado"
2. Julia Suárez Ramírez - Antes hubo mar
3. Luis Ángel Solano Reyes - Som tum de nopal fermentado

PLATO FUERTE TRADICIONAL

1. Luis Antonio Zamora Ramírez - Mole de olla
2. Araceli Márquez Romo - Mixmole de ancas de rana
3. Yeni Avendaño Durán - Tamalitos de nopal

POSTRE INNOVACIÓN

1. Sebastián Rodríguez Siordia - Tarta de nopalera
2. Lizbeth Josefa Mejía Rosas - Gelatina de nopal con compota
3. José Luis Galicia Ruiz - Tarta de nopal

POSTRE TRADICIONAL

1. Claudia Gómez Gómez - Dulce de nopal
2. Claudia Ivette Cortes Abad - Nieve de nopal
3. Lizbeth Zavala Morales - Mermelada de nopal