[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 12/08/2024

# [Encuesta ApuestaMéxico: El Habanero amarillo es elegido el rey de los chiles](http://www.notasdeprensa.es)

## El habanero amarillo junto al Serrano verde y al Chile de Árbol son los tres chiles más mencionados por los mexicanos al ser consultados por su chile favorito. El chile Jalapeño se sitúa en la cuarta posición entre los más populares

El chile, un ingrediente fundamental en la gastronomía mexicana, ha trascendido su papel culinario para convertirse en un símbolo de identidad nacional. Conociendo la importancia para nuestro país, ApuestaMéxico, la web más confiable de noticias sobre juegos de azar en línea, los mejores bonos e información legal sobre apuestas deportivas en México, ha decidido preguntarle a casi 4.000 mexicanos por cuál es su chile favorito. La encuesta realizada a nivel nacional, ha desvelado las preferencias picantes de miles de paladares.  El Habanero Amarillo: Un Reinado SorpresivoEn un giro inesperado, el chile habanero amarillo se ha coronado como el favorito de los mexicanos. Con un 10.04% de los votos, este pequeño, pero poderoso chile ha demostrado que los mexicanos buscan cada vez sabores más intensos y complejos. Su versatilidad, tanto en platillos tradicionales como en la cocina fusión, lo ha catapultado a la cima. Los Clásicos: Serrano, de Árbol y JalapeñoLos chiles serrano, de árbol y jalapeño ocupan los siguientes puestos en el podio, reafirmando su estatus como pilares de la cocina mexicana. Estos chiles, conocidos por su versatilidad y amplia disponibilidad, son ingredientes indispensables en salsas, moles y guisos. La Variedad Regional: Un Mosaico de SaboresLa encuesta revela una gran diversidad en las preferencias regionales. Mientras que el habanero amarillo reina en ciertas zonas, otros chiles como el chipotle, el poblano y el pasilla son más populares en otras regiones. Esto refleja la rica tradición culinaria de México y la influencia de cada estado en la percepción de los sabores picantes. Los chiles desconocidos que sorprendenChiles como el cascabel, el morita y el piquín, aunque menos conocidos a nivel nacional, han obtenido un porcentaje significativo de votos. Esto demuestra que los mexicanos están dispuestos a experimentar con nuevos sabores y a descubrir las riquezas culinarias de su país. Los Factores que Influyen en la elecciónAl preguntarles a los encuestados, se infiere que la elección de un chile favorito está influenciada por diversos factores, como: Nivel de picante: Los mexicanos tienen una amplia tolerancia al picante, lo que explica la popularidad de chiles como el habanero. Sabor: Además del picante, los mexicanos valoran otros sabores como el ahumado, el frutal y el cítrico. Usos culinarios: La versatilidad de un chile y su capacidad para realzar diferentes platillos influyen en su elección. Disponibilidad: La facilidad para encontrar un chile en el mercado también juega un papel importante. El Futuro del Chile en la Gastronomía MexicanaLos resultados de esta encuesta reflejan una evolución en los gustos de los mexicanos. La búsqueda de sabores más intensos y complejos, así como la creciente curiosidad por los chiles regionales, auguran un futuro prometedor para la gastronomía mexicana.

**Datos de contacto:**

Montse

ApuestaMéxico

667242368

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/encuesta-apuestamexico-el-habanero-amarillo-es](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Consumo Estado de México Ciudad de México

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)