[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 27/02/2024

# [La torta ahogada y la cemita poblana entre las tortas más populares de Latinoamérica](http://www.notasdeprensa.es)

## Cuatro tortas mexicanas figuran entre las top 20 más populares de Latinoamérica según la encuesta realizada por ApuestaMéxico.com a más de 2.000 latinoamericanos. Venezuela es el segundo país que más tortas aporta a la lista con tres bocadillos

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 llevado a cabo una encuesta a más de 2.000 latinoamericanos para saber cuáles son los bocadillos más populares de la región. Latinoamérica es una región con una gran diversidad en cuanto a la cultura culinaria. Rica en puestos de alimentación ‘al paso’, es junto a Asia, de las áreas geográficas del mundo donde la comida callejera es más popular. Pero sin duda donde destaca Latinoamérica es por sus tortas y sándwiches. Cada país aporta su toque único, con algunas que son un verdadero emblema nacional. Todos ellas con combinaciones que crean una explosión de sabores y texturas y que permiten llevar a cabo un viaje culinario sin igual. Cabe recordar que en México y España diferenciamos el término torta (bocadillo en España) para denominar a las preparaciones hechas con pan batido o tradicional, mientras que los hechos con pan tajado blanco les denominamos sándwichs o emparedados. Sin embargo, en otros países, principalmente de Sudamérica, se utiliza el término sándwich para ambos tipos de preparaciones. Las tortas ahogadas han sido, con el 13,3% como el bocadillo votado como el más popular. Torta clásica jalisciense está compuesto por pan de birote bañado en salsa de jitomate y chile, relleno de carnitas, frijoles y cebolla.  En la segunda posición, con 12,4% de los votos figura la Cemita Poblana, torta también mexicana de Puebla preparado con pan cemita al cual se le agrega una capa de ajonjolí en la superficie. El relleno varía, pero suele llevar carne de vacuno, pollo o cerdo, queso Oaxaca, aguacate, cebolla, pápalo y salsa chipotle.  Con 11,2%, el choripán es, la tercera torta más votada. Popular en Argentina, Chile, Uruguay y otros países del cono sur. Consiste en un pan de hot dog o baguette abierto con una salchicha de chorizo dentro aderezado con salsas como criolla (Argentina) o pebre (Chile). Se vende en puestos callejeros y está asociado a los típicos asados y también a la comida a las afueras de los estadios de fútbol. El chacarero (11,1%), figura en el cuarto lugar. Se trata de un bocadillo chileno que se elabora con pan frica o marraqueta, relleno con carne de res hecha a la plancha, ejotes inmaduros y chile verde. Algunos también le ponen queso, aguacate o mayonesa.  El quinto lugar es para el cubano (10,7%) figura esta torta de origen cubano y popularizado en el estado de Florida, Estados Unidos por la comunidad de este país. Se trata de un sándwich de pan cubano (caracterizado por ser muy suave y blanco) relleno de jamón, cerdo asado, pepinillos, queso suizo y mostaza. Se sirve tostado en una plancha para que se derrita el queso. El Bauru es la torta más popular de Brasil (10,1%). A pesar de que este país no se caracteriza por un consumo elevado de pan, este bocadillo se encuentra casi en cada esquina. Inventado en Sao Paulo en los años sesenta, consiste en un pan francés relleno de queso fundido, carne de vacuno asada, pepinillos en vinagre y tomates.  La tripleta de Puerto Rico aparece en la séptima posición (8.8%). Es uno de los únicos emparedados que llevan tres tipos de carne: pollo, jamón y bistec. Lleva un plan blanco esponjoso llamado ‘pan de agua’ relleno además de con estas carnes con cebolla, tomate, lechuga, queso, papas fritas, ketchup y salsa de ajo. El octavo puesto es para el popular pepito (8,3%) venezolano está elaborado con baguette rellena de carne de vacuno o pollo a la plancha, repollo, cebolla, lechuga, tomate, queso amarillo y salsa rosada. La suelen acompañar con yuca, plátano frito o papas fritas.  El sánduche de pernil se sitúa en la novena posición con el 7.6% de los votos. Es una torta de origen ecuatoriana, pero se come también en otros países como Colombia. Se elabora con pan de yuca relleno de carne de cerdo horneada adobada con ajo, sal, pimienta y naranja (pernil). Se complementa con tomate, lechuga, cebolla, aguacate y ají. Hay quienes también le agregan queso. Finalmente, cierra la lista de las top 10 tortas el sánguche de chola (6.5%). Es un bocadillo típico de La Paz, Bolivia hecho con pan batito relleno de carne de cerdo cocida y frita, con piel crujiente (chola). Se complementa con zanahoria, cebolla escabechada, menta, salsa de cacahuetes y llajua (salsa picante de chiles y tomates). Se puede descubrir aquí la lista completa de las tortas más populares de Latinoamérica.

**Datos de contacto:**

Montse

ApuestaMéxico

667242368

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/la-torta-ahogada-y-la-cemita-poblana-entre-las\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Estado de México Ciudad de México

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

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