

lo bueno y bonito del comer en la ciudad...

Gusta!



¡Colecciona las recetas!

*Azul
Condesa*

Tributo al Chef
JOSÉ ANDRÉS

WINE & FOOD FESTIVAL

La magia de
Ricardo Muñoz Zurita

El Tizoncito
50 años
dándose su taco

Homenaje a
**Mónica
Patiño**

CAUQUES
langostinos de río

Hotel Posada del Hidalgo
El Fuerte, Sinaloa



Nueva Imagen



**NOS PUSIMOS
más guapos
PARA TÍ**



huevosanjuan.com

01 800 9SN JUAN (76 58 26)



Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
número 8 año 2

DIRECCIÓN

Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO

Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS

Ernesto Santillán

DIRECCIÓN COMERCIAL

Miriam Ortiz

01 (55) 5553 5032 / 5553 2355

Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA

Grupo Expedición, Roberto Beltrán,

Sociedad Mexicana de Parrilleros.

Wine & Food Festival

PORTADA

Tostaditas de salpicón de Venado

Restaurante Azul Condesa

ASISTENCIA EN DISEÑO

Javier Balderas

CONTACTO

expedicion@grupoexpedicion.com

01 (55) 5553-2355 / 5553-5032

Revista GUSTA

es una publicación bimestral editada por

Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.

Río Elba 10-402, Col. Cuauhtémoc

C.P. 06500, México D.F.

Tel. 01 (55) 5553-2355. www.exploramexico.tv

Editor responsable: Oscar Estrada Beltrán.

Reservas de Derechos al Uso Exclusivo

No. 04-2010-102013353900-102.

ISSN: en trámite. Licitud de Título en trámite, Licitud

de Contenido en trámite, ambos otorgados por la

Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas

Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.

Imprenta: Impresiones del Río

México, D.F.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la editorial.

EDITORIAL

En esta edición de Gusta! continuamos nuestro recorrido por el país buscando la oferta gastronómica más interesante para mostrar a nuestro lector.

Empezamos nuestra ruta poniéndonos muy mexicanos y conociendo el medio siglo de historia de una de las taquerías más famosas de la capital que, además, se apunta como el lugar donde nacieron los famosos tacos al pastor: El Tizoncito. De CDMX tomamos rumbo al norte, al Pueblo Mágico de El Fuerte, Sinaloa, para conocer su gastronomía y en especial los famosos cauques o langostinos de río. De Sinaloa tomamos un vuelo de regreso al CDMX para conocer uno de los restaurantes que muchos expertos consideran la mejor inversión costo-beneficio en Ciudad de México, se trata del Azul Condesa que acertadamente dirige el Chef Ricardo Muñoz Zurita. Y para cerrar edición te presentamos dos merecidos homenajes que se brindaron a dos grandes de la cocina, la chef mexicana Mónica Patiño y el chef español José Andrés.

¡Todo esto y más podrás encontrar en nuestras páginas de Gusta! Ven, te invitamos a comer con nosotros.

¡Gusta!

Contenido

4 UN TACO CON MUCHA HISTORIA: EL TIZONCITO



14 PLATICA CON DAVID AMAR



18 CENA GALA PARA JOSÉ ANDRÉS



32 AZUL CONDESA: MÉXICO EN UN RESTAURANTE



42 HOMENAJE A MÓNICA PATIÑO



52 CAUQUES EN EL FUERTE, SINALOA





Un taco con mucho historia

Texto y fotos: Spread / El Tizoncito.

Dicen que de las grandes crisis sobrevienen las grandes oportunidades. Y doña Conchita, fue una de esas tantas mujeres que a temprana edad tuvo que ingeniárselas para encontrar una forma de sacar adelante a sus cuatro hijos. Su iniciativa, a 50 años de distancia, forma parte de la historia culinaria de México y es famosamente conocida como la taquería tradicional El Tizoncito.

A los 33 años de edad doña Conchita enviuda. Y aunque su marido le deja una casa, un coche y su pensión del Seguro Social, la falta de recursos económicos la obligan a buscar un empleo, el cual encuentra en Madereras de México —donde irónicamente trabajaba su marido antes de fallecer— recibiendo un sueldo insuficiente para cubrir las necesidades básicas de su familia.

Una tarde, caminando por la calle de Campeche, casi esquina con Tamaulipas en la Condesa, se topa con una pollería de cuyo local pendía un



EL TIZONCITO
TACOS AL PASTOR





Quizá muchos se atribuyen la creación de este manjar tan representativo de la culinaria nacional, ese platillo que todo mundo confunde con los tacos árabes. Pero el original taco al pastor, el mexicano, nació en El Tizoncito ubicado en la calle de Campeche casi esquina con Tamaulipas, en la Ciudad de México.





letrero de “Se traspasa”. Su pensamiento se ilumina y dice: “Aquí voy a poner una taquería”.

Y así fue. Doña Conchita buscó a Joel, un taquero al que conocía desde hacía un tiempo para que le ayudara a fundar lo que con el paso de los años tomaría gran relevancia como El Tizoncito. “Le puso ese nombre porque el local tenía un área de 6 metros de frente por 4 de fondo. Pero además de apoyarse en Joel, emplea a sus hijos varones para lavar trastes, atender coches y despachar refrescos; pero sólo lo hacían en horarios que no afectaban sus actividades escolares”, cuenta ‘El Granadero’, hijo menor de la fundadora.

Ese mote le fue dado por un empleado de doña Conchita, pues tenía entre sus labores más importantes vigilar a los comensales

que, casualmente, desaparecían, escondían, tiraban o incluso se comían los papelitos sobre los que eran colocados los tacos antes de ponerlos en los platos para después dejarlos en las manos de los clientes; con esos papeles ella hacía las cuentas de lo consumido.

El Granadero era sólo un niño que, a pesar de la ausencia de la figura paterna y de tener que apoyar a su madre en las labores diarias de El Tizoncito, era muy feliz.

Por las tardes, después de asistir a la escuela y cuando no tenía que ir a trabajar con doña Conchita, El Granadero se la pasaba en las calles de la colonia Ciudad Jardín donde entraba a la casa de los vecinos, jugaba con su bicicleta, con los cochecitos y a las canicas.

Mientras tanto, los clientes empezaban a hacer de El Tizoncito el

lugar preferido para comer, pues doña Conchita los atendía de forma personalizada. Su amabilidad le llevó a cultivar una gran amistad con los residentes de la Condesa, donde se ganó un prestigio el cual se consolidó gracias al exquisito sabor de sus tacos al pastor.

Quizá muchos se atribuyen la creación de este manjar tan representativo de la culinaria nacional, ese platillo que todo mundo confunde con los tacos árabes. Pero el original taco al pastor, el mexicano, nació en El Tizoncito ubicado en la calle de Campeche casi esquina con Tamaulipas, allí donde nacionales y extranjeros van a consentir a sus paladares desde hace ya casi 50 años.

“Doña Conchita es la creadora del auténtico taco al pastor. El tradicional no es de carne de cordero





Aquí nace la figura del “pastorero”, ese taquero especialista en realizar finos cortes de carne que coloca en la tortilla hecha a partir de una receta única y con medidas específicas, para luego agregarle los ingredientes pedidos por el comensal. Todo un maestro en el arte de atrapar en el aire el pequeño trozo de piña que le da ese sabor agridulce y único al taco al pastor.



o res, sino el que está preparado con cabeza de lomo de cerdo marinado en un adobo de receta secreta, cocinada 100 por ciento al carbón, que se filetea finamente y es acompañado con sus ya tradicionales salsas verde y roja, su característico trozo de piña, cebolla y cilantro”, dice El Granadero quien recalcó que la limpieza y la calidad son básicas en este negocio familiar que va en su tercera generación.

Es ahí donde también nace la figura del “pastorero”, ese taquero especialista en realizar finos cortes de carne que coloca en la tortilla hecha a partir de una receta única

y con medidas específicas, para luego agregarle los ingredientes pedidos por el comensal. Todo un maestro en el arte de atrapar en el aire el pequeño trozo de piña que le da ese sabor agridulce y único al taco de pastor.

La fama de los taqueros que fueron adiestrados desde un inicio por Joel fue tanta que a El Tizoncito llegaban personajes anónimos con el fin de “robarse” a sus empleados a los que les ofrecían muchas cosas como llevarlos al extranjero con la promesa de formar una sociedad. Pero sólo los utilizaban para capacitar a otros y los abandonaban a su suerte.

En sus inicios, El Tizoncito no contaba con mesas, ya que en las taquerías tradicionales de antaño se acostumbraba a comer parado. Y así continuó durante sus primeras dos décadas, esas en las que destacó la figura de El Granadero.

Los molcajetes que contenían las salsas de la casa, los platos de plástico de colores, las cucharas de peltre, los saleros hechos de frascos de Gerber con sus tapas perforadas por clavos y las pequeñas botellas de Coca-Cola, quedaron en el imaginario de aquellos que con el paso de los años han degustado, principalmente, los tacos al pastor de El Tizoncito, referencia







←
culinaria de México, que desde el 2 de febrero de 1966 hasta nuestros días, sigue siendo una taquería tradicional, mientras que la competencia ha adoptado la figura de restaurantes en la que se venden bebidas alcohólicas, cortes de carnes, tortas y donde los tacos son lo que menos se vende.

Valores como la humildad, el trabajo, el buen trato a los comensales y empleados han forjado y distinguido a El Tizoncito que pronto festejará medio siglo de existencia.

Por cualquiera de sus 22 franquicias, han desfilado infinidad de comensales de edades y clases sociales muy diversas que gustan no sólo de los tacos o las parrillas, sino también de platillos como sus frijoles charros, sus quesadillas, caldos, quesos fundidos, sus tacos dorados y hasta sus especialidades light, aguas frescas hechas con frutas naturales y mucho más. ■





#CLARAMENTEPUEDES

¿NECITAS UN ENTRENADOR O ASESOR NUTRICINAL?

Esríbenos un whatsapp al +49 157 923 68136

Nos especializamos y creamos estas redes para ti



@huevosanjuanfit



Huevo
**San
Juan**[®]

Sopa de huevo con limón estilo Griego



Recetas Coleccionable



2 personas

Ingredientes:

2 pza.	Huevo san Juan
400 g	Caldo de pollo
120 g	Limón
100 g	Arroz de grano largo
100 g	Pechugas de pollo desmenuzadas
1 pza.	Jitomate cherry
1 g	Cebollín

Procedimiento:

1. En una olla grande hervir el caldo con el arroz.
2. Cuando este cocido el arroz. Agregar el pollo. Retirar y reservar.
3. Batir huevos con jugo de limón hasta formar espuma.
4. Temperar los huevos con una taza de sopa caliente e incorporar los huevos batiendo constantemente 4. Temperar los huevos con una taza de sopa caliente e incorporar los huevos batiendo constantemente
5. Servir y decorar con rodaja de limón, jitomate cherry y cebollín picado.



WINE &
FOOD
FESTIVAL®
—
MEXICO CITY

UN MOMENTO EXQUISITO

con David Amar

Por Araceli Velázquez Córdoba

Tuve el honor de platicar con David Amar, fundador del Wine & Food Festival, una persona increíble, de corazón cálido, sonrisa franca y espíritu aventurero que ha logrado con su festival reunir a los mejores chefs y sommeliers de la tierra y a los amantes de la comida y el vino, esta vez, en una de las ciudades más fascinantes del mundo: La Ciudad de México. El Festival se lleva a cabo cada año en el mes de septiembre con eventos exclusivos para crear Momentos Exquisitos.

Araceli: Mucho gusto David, es un placer el que nos hayas permitido estar aquí contigo

David: Gracias a ti, bienvenida.

A: Eres toda una leyenda en el ámbito de la gastronomía y del vino, he seguido todo lo que has hecho y es realmente inspirador.

La cultura de la gastronomía en el mundo es infinita, yo quiero preguntar de principio... ¿Por qué México?

D: Descubrí México en diciembre buscando el sol y la playa desde hace más de 30 años, pero cada año como una persona que ama viajar, empecé a darme cuenta de que he visitado más de México que muchos mexicanos, en el Pacífico, en la Ruta de la Independencia, etc... Creo que hay muy pocos destinos de México que no he visitado. Cada vez descubro nuevos sitios, gente, cocina, de todo lo que me encanta, "Really I'm in love with this country". Es por esto que empecé a pensar que una vez que iba yo a vender mi empre-

sa de negocios y estrategia, iba a reinventarme, y hacer otra empresa, pero una empresa donde pudiera mantener a mis dos amores: Los viajes y la gastronomía que adicionalmente estuviera cerca del mar, yo nací en Casablanca en Marruecos, que está en el mar... Y me dije que si podía hacer esto desde una base que estuviera frente al mar sería increíble. Pensé en México además de encantarme en todos sentidos, yo vi que no sólo era un país con una enorme gastronomía sino que estaba en transición hacía un país Gourmet, es decir como otros países con gran gastronomía, en los cuales además de los platillos y de los ingredientes hay experiencias más completas, multisensoriales, de la vista, de los olores, de los sonidos, de la belleza del lugar y demás, creo también que los vinos de México por ejemplo hace 10 años, no los tomaría pero cada año he visto la evolución extraordinaria en los vinos, ahora tenemos vinos excelentes, tanto blancos, como rosados y tintos, y pensé que si podía en este momento de mi vida estar en un lugar donde toda una evolución estuviera sucediendo alrededor de mis dos pasiones, el mejor lugar sería México.

A: ¡Que increíble trabajo!, puras pasiones, no parece trabajo en realidad...

D: No... (se ríen ambos)

D: Tengo la suerte de hacerlo donde quería hacerlo.

A: Eso es todo un privilegio y ¿vives en México?

D: Si, estoy en Cancún pero casi todo el tiempo estoy viajando para encontrar

a los chefs que voy a invitar, la gente de vinos y todo... pero al final mi casa es México

A: He tenido la fortuna de viajar también, y aunque he probado comida china, peruana... francesa, la cocina de México es una cocina que envuelve, como bien dijiste, muchas cosas más allá de comer nada más, bueno soy mexicana, no sueno muy objetiva, pero la creación de las recetas, esas que se van pasando de generación en generación y en las cuales nos empeñamos para que queden como le quedaban a la abuela con todo y los secretos que no se decían, el compartirlo y el poder crear todo un mundo de sabores aderezados con recuerdos, creo que la hace diferente, ¿cuál es tu comida favorita del mundo?

D: Es muy difícil, yo soy una persona del universo, pero si me presionas un poco, en Casablanca, que fue prácticamente una colonia francesa, toda mi cultura inicial fue francesa por lo tanto me encanta la cocina francesa. Los vinos de Francia, creo que eso va a estar en mi corazón para siempre, después creo que la comida italiana... Estos dos pilares del mundo en lo que se refiere a cultura, como lo son Francia e Italia, su música, su gente y su cocina por supuesto... Me encantan, después creo que España. Pero para mí México es como la vanguardia de todo, por lo tanto ahora amo la comida mexicana, los ingredientes mexicanos, amo México, es prácticamente la síntesis de lo mejor que se podría hacer en el mundo en lo que se refiere a cocina debido a que los chefs mexicanos han ido y aprendido muchísimo de las téc-





“En el Wine & Food lo que hago es crear estas experiencias únicas. Es lujo, es estilo. Todos hacemos gastronomía pero el Wine & Food lo que hace es justo esto: Experiencias inolvidables”.

ESTILO Y LUJO

←
nicas de cocina francesa y también han estado con la vanguardia española, que implican experiencias de todos los sentidos pero sumado a las recetas de las abuelas de México, por lo que es como una conjunción increíble. Creo que para los visitantes de todo el mundo, amantes de la cocina y del vino pueden comer y beber con experiencias increíbles a precios que son la mitad de París, Londres o Nueva York, y eso es increíble para el futuro del turismo en México.

A: En este momento, hay un “boom” gastronómico en México, siempre nos ha representado nuestra comida, siempre han estado los ingredientes, la historia, la cultura, nuestra abuela y la gente en México siempre hemos comido bien, sólo que ahora nos está interesando el conocer la elaboración de los platillos, nos interesan los ingredientes, los chefs, los lugares en donde se come bien. Con esto toda la gente ha querido acercarse a la comida de una forma distinta; Y hay una rama dentro de este boom gastronómico en el que la gente quiere saber con qué acompañar, con qué maridar lo que se está comiendo, esto ha hecho que se ponga de moda también el conocer

la elaboración del tequila, el mezcal... (-- David: la cerveza también), así es, la cerveza artesanal, es muy interesante que la gente se esté acercando sola a este mundo cosa que me parece maravillosa, en donde hasta el lenguaje es nuevo, aprendes de la comida, de la bebida, etc. Hay algunas iniciativas, en este momento en México, de gente que está tratando de acercar o de crear cultura del vino. Yo quiero preguntarte, ya que has viajado por todo el mundo y has visto como esto... ¿Qué opinas de la cultura del vino en México?

D: Creo que para mí es un proceso paralelo a la explosión de la comida Gourmet o gastronomía, creo que en los 10 últimos años hemos visto un interés que está creciendo por el mundo del vino pero lo que es diferente en México es que los comensales ya se están acostumbrando a en una comida o en diferentes días disfrutar de un gran vino a un buen precio, mismos que son muy buenos pero también pueden tomar una cerveza, un mezcal o un tequila, pero el interés por el vino, yo lo he venido observando y cada vez crece más y más, obviamente es un proceso como en todos los países, por ejemplo en Canadá, hace más de

30 años, al principio sólo se tomaban los aperitivos, digestivos y la cerveza, pero cada año fue creciendo esta cultura del vino... y hoy en Canadá el vino es una de las principales bebidas, creo que es una evolución que se va a ir dando mucho y mucho más en México... El tren ya arrancó... (--Araceli: ¿Entonces vamos por buen camino?) ¡¡Seguro!!, Debido a esto es que yo decidí honrar no sólo chefs sino también celebridades del mundo del vino, un mexicano y uno internacional, me encanta enseñarle al mundo los vinos de México pero también a los enólogos, en verano fue Camilo Magoni y Hugo D’Acosta, este año Hans Bachkoff, así las personas que vienen de otros lugares del mundo y también los chefs internacionales pueden descubrir en nuestros eventos los vinos de México y dicen “¡Wow!”. Lo que yo quisiera decir es que hay muchos eventos gastronómicos, pero yo creo que mi visión y lo que estoy tratando de hacer es algo diferente, que sí, la gastronomía mexicana no necesita más chefs, en cuanto a gastronomía puedes ir a cualquier lugar de México y comes muy bien pero creo que lo que está pasando es que todo este interés por los

chefs es que hay una evolución para pasar por el mundo gastronómico y el interés por toda la cultura. Esto quiere decir que hay un mundo, de estos momentos exquisitos, no es posible sólo por la cocina, o por los chefs, si no también por los vinos, es por esto que hago Wine & Food. El vino, es en extremo importante los maridajes y los sommeliers, la elegancia de los platos, la decoración, los venues, la música, este lujo y estilo de vida es gourmet y único. Esto es como Francia y España cuando hablamos de los mejores chefs del mundo, la experiencia tiene que ver con toda la cultura, el arte, la música... Esto es el Wine & Food. Creo que la evolución de México, para este estilo de vida de clase mundial tiene que ir de la mano del lujo y el estilo Gourmet gastronómico, esta es la experiencia total. Esto no quiere decir que no podamos disfrutar un taco de lengua, o una cerveza o mezcal, eso es de todos los días, pero cuando quieres ir a vivir una experiencia total Gourmet es muy distinto. Gourmet quiere decir lujo, quiere decir estilo de vida.

A: David, creas todo un estilo de vida con este festival, es exclusivo, realmente la gente muere por ir a los eventos. En México este estilo de vida no es posible para todos, no todo el mundo puede vivirlo, el que el Wine & Food Fest proponga aun más eventos de este tipo ayuda a incrementar el estilo de vida en México, por ejemplo Nueva York y Paris son ciudades cosmopolitas, pero

el que tú hayas escogido México para hacer este festival habla de que estamos a la par con estas ciudades, además de que contamos también con características similares. México es una ciudad hermosa, rica en muchas cosas como cultura, gastronomía, gente, tiene millones de cosas sensacionales, el festival es un exponente más de que la Ciudad de México es una de estas ciudades cosmopolitas, ¿Te gustó la respuesta del público al saber que se realizaría en la Ciudad de México el Wine & Food Festival?

D: Si, mucho, lo que me sorprende es ver que estos eventos exclusivos que cuestan aproximadamente \$500 dólares por persona, una pareja cuesta \$1000 dólares, se vendan como agua y que la gente está pagándolos indica que hay un mercado para esto y comprenden que estos \$500 dólares valen el vivir toda una experiencia, el convivir con chefs reconocidos mundialmente. El costo de traer a estos chefs es de 100 a 150 mil dólares sólo de viáticos, por lo que el costo de hacer eventos de este nivel es muy alto, por eso son tan exclusivos. Pero hay un mercado en México y todos los eventos se agotaron. Lo que tenemos también que entender es que cualquiera de nuestros eventos en ciudades como Barcelona, París o Londres, tendrían por lo menos el doble del precio, además de viáticos, hoteles y demás. Por lo que tener la oportunidad de vivir experiencias de este nivel en México a un precio que para la gente que viaja para tener este tipo de expe-

riencias es increíble. Pero también lo que estamos tratando de hacer con el Wine & Food es dar experiencias, para todos, no importa que seas millonario, porque también te puedes quedar sin boleto. Me marcaron personas casi cada dos días para ver si había habido una cancelación pero estuvo completamente vendido desde el principio. Por lo tanto, repito, hay un mercado para la gente que sabe lo que es, y yo les quiero dar experiencias que inclusive si pagaras un millón de dólares después del festival, no la podrías tener ni encontrar en ninguna situación, porque no podrías tener al chef ejecutivo de "Betony" en New York cocinando en el Pujol de Enrique Olvera, puedes ir a los 2 restaurantes pero jamás encontrarlos juntos cocinando en alguno de los restaurantes. En el Wine & Food lo que hago es crear estas experiencias únicas. Es lujo, es estilo, entiendo que no es para todo el mundo, hay muchos otros festivales de gastronomía, pero ninguno de experiencias inolvidables. Todos hacemos gastronomía pero el Wine & Food lo que hace es justo esto: Experiencias inolvidables.

A: ¡Que increíble trabajo!; si se le puede llamar trabajo a todo esto que haces, es un sueño, felicidades David y de nuevo muchas gracias.

D: Gracias a ti Araceli, siempre es un placer conocer a personas tan apasionadas en lo que hacen como tú.

A: Gracias de nuevo David. ■

Revista GUSTA! agradece a David Amar y a Wine & Food Festival por las facilidades brindadas para realizar esta entrevista.



Texto y fotos: cortesía
Wine & Food Festival
www.joseandres.com/es_es/bio

JOSÉ ANDRÉS



Cena de Gala **en honor a un grande**

Dentro de la celebración del Wine & Food Festival destacó la cena de gala tributo al trabajo del chef español José Andrés, celebrada en el Hotel Four Seasons, el 25 de septiembre de 2015. En el homenaje participaron cuatro de los más destacados chefs de España: Dani García, Marcos Morán Suárez, Josean Alíxa y Juanxo Sánchez, y tres de los chefs más

innovadores de la cocina mexicana: Daniel Ovadía, Alejandra Macías y Sergio Camacho.

Juanxo Sánchez preparó entradas como la Inflatita de ceviche de hígado de Pixín e ibérico. Josean Alíxa ofreció un plato de Tomates en salsas como primer tiempo. La cena continuó con el Gazpacho Verde de Aguacate de Dani García. El Bonito con Salsa de Tomate Picáncida

corrió a cargo de Marcos Morán. El plato principal, un Cochinito horneado con mole de maíz palomero, creado por Daniel Ovadía, fue la antesala del postre que cerró la noche con un sabor encontrado de nostalgia y alegría.

Los cinco tiempos de la cena se acompañarán con vinos Rioja, una de las denominaciones más importantes a nivel mundial. Los som-



meliers que sugirieron el maridaje para cada platillo fueron Veronique Rivest, Elyse Lambert y Juan Carlos Flores.

Además, el postre fue preparado por Alejandra Macías, chef creativa del grupo Ambrosía y Juantxo Sánchez, chef juez en Top Chefs, consejero de la experiencia gourmet en Liverpool y chef privado del presidente del País Vasco; el cual estuvo



acompañado por Nespresso.

“No me pongo a llorar porque me falta otra copa.” Fueron las palabras de José Andrés al recibir el postre preparado por el chef Juanxo Sánchez y la chef Alejandra Macías: arroz con leche a la asturiana, un clásico de la cocina española.

Torres de cartón que semejaban una construcción de la región española, las cuales contenían al delicioso postre, llegaron a la mesa acompañadas del sonido inconfundible de las gaitas que amenizó este especial momento.

La cena tuvo como propósito mostrar la calidad de la cocina mexicana y española, esta última, con un replanteamiento contemporáneo e innovador

Sobre José Andrés

Nombrado chef sobresaliente por la fundación James Beard en el 2011 y reconocido por la revista Time en 2012 como una de las 100 personas más influyentes del mundo, José Andrés es un innovador culinario de fama internacional, apasionado defensor en temas de

alimentación, autor, maestro, personalidad de televisión y chef/propietario de ThinkFoodGroup (TFG). TFG es el equipo responsable de conceptos gastronómicos de reconocido prestigio en Washington DC, Las Vegas, Los Ángeles, Miami y Puerto Rico. Estos conceptos incluyen Minibar by José Andrés, Zaytinya, Oyamel, Jaleo y China Poblano en Las Vegas. The Bazaar por José Andrés en SLS Hotel Beverly Hills y South Beach; también Mi Casa, en Dorado Beach, una reserva de Ritz-Carlton en Puerto Rico. TFG apoya los proyectos creativos, educativos y de media así como los esfuerzos filantrópicos y sociales de José Andrés. Reconocido frecuentemente por crear el “boom de la comida española” en EEUU, Andrés es el Decano de estudios españoles del Centro Culinario Internacional (ICC, por sus siglas en inglés), el primer y único programa en su campo en EEUU. Andrés es el anfitrión y productor ejecutivo del programa de cocina Made in Spain. Sus libros de cocina incluyen Tapas: A Taste of Spain in America y Made in Spain.



Bonito con salsa picáncida de tomate, crema cítrica y vainas verdes preparado por Marcos Morán, de Casa Gerardo en Prendes, España. El pescado estaba sellado sólo por un lado para conservar su fino sabor. La salsa se daba a notar por un toque picante con sabor a especias y pimienta.

MARCOS MORÁN





El segundo tiempo fue el más elegante del evento: un gazpacho verde de aguacate con textura ligera, sabor a hierbas y una fresca acidez. Un trozo de langosta con buena textura colocada al centro, cortada a la mitad para degustarla sin complicaciones. Creación de Dani García, chef andaluz del restaurante de dos estrellas Michelin, que lleva su nombre.

DANI
GARCIA



Recientemente, ha introducido una línea de productos culinarios de España bajo la marca de José Andrés Foods. Es profesor de “Ciencia y Cocina” en Harvard y da un curso sobre alimentación y ciencias sociales en la Universidad de George Washington. Andrés es además el fundador de la organización sin fines de lucro World Central Kitchen, una fundación que tiene como objetivo alimentar y capacitar a personas vulnerables, de bajos recursos y civilizaciones en crisis humanitarias alrededor del mundo.

Nombrado como “Hot Restaurateur” por el Conde Nast Traveler, José es considerado uno de los pioneros en introducir la comida Española, tanto la tradicional como la de vanguardia, en EE.UU. Nacido en la región de Asturias en el norte de España y criado en las afueras de Barcelona, José escogió la cocina como su carrera a los 15 años. Estudió hotelería y restaurantes en Barcelona y trabajó en restaurantes Estrellas Michelin, incluyendo el Bulli con el mundialmente conocido amigo de José, el chef Ferrán Adrià.

Siguió su camino a los EE.UU. y llegó a Washington DC para trabajar con Rob Wilder y Roberto Álvarez en los que serían futuros restaurantes. Empezando por la cocina de Jaleo, José ayudó a crear el primer restaurante comercialmente exitoso de tapas del país, estableciendo un estándar para restaurantes españoles. Con inspiración mediterránea, Zaytinya siguió poco después y luego Oyamel Cocina Mexicana. Con la apertura de su innovador Minibar by José Andrés en el 2003, la revista Food & Wine lo destacó como el “héroe de la revolución española”, que “ayudó a crear el boom de la comida española en América.” El New York Times lo llamó “el niño de maravillas culinarias de Washington “. En el 2006, José y Rob transformaron los Restaurantes en ThinkFoodGroup. En el 2010, José y Rob fueron galardonados con el Premio Richard Melman de Restaurant Hospitality en reconocimiento a sus esfuerzos por crear conceptos culinarios interesantes y relevantes. El año pasado, José realizó su sueño al darle a su centro creati-





Una gran sorpresa vino con el postre, creación de Juanxo Sánchez con la mexicana Alejandra Macías. Un grupo de gaitas acompañaron el desfile de meseros que llevaron una pequeña torre a cada invitado. Dentro había un arroz con leche a la asturiana y un casadielle de nuez y avellana. Esto conmovió al chef José Andrés: se puso de pie y cantó al ritmo de las gaitas antes de dar un fuerte abrazo a Juanxo.



vo, Minibar, su propio hogar en un espacio diseñado por el renombrado arquitecto español Juli Capella. Más tarde, José abrió Barmini, adyacente a Minibar, y se convirtió en su primer concepto de cócteles culinarios. A finales de este año, José reabrirá America Eats Tavern en el Ritz-Carlton de Tysons Corner.

Con una reseña de cuatro estrellas en Los Angeles Times, José dejó su marca en Beverly Hills con la creación del hotel SLS. Colaborando junto con SBE Hotel Group y el diseñador Philippe Starck. SLS en Beverly Hills abrió sus puertas en el otoño de 2008. Como director culinario de los Hoteles SLS, José se encarga de los programas de bebidas y alimentos de todos los hoteles SLS, incluyendo su propio restaurante The Bazaar by José Andrés. Dentro de The Bazaar, está el concepto íntimo de degustación, Saam, que fue nombrado una de las diez experiencias culinarias más memorables por el Los Angeles Times. El Hotel SLS hizo su debut en South Beach en Miami en el 2012, consiguiendo 3.5 estrellas por el Miami Herald en The Bazaar by José Andrés South Beach.

José llevó su estilo creativo a Las Vegas en el 2010 con la apertura de tres restaurantes. Primero, José exportó su exitoso concepto de tapas, Jaleo, re-imaginándolo para Las Ve-



**Siempre
presente en
cada platillo**



**Bocadillos para el
mundial y más recetas en:
huevosanjuan.com**



El mexicano Daniel Ovadía se encargó del plato fuerte. Tratando de contrastar con la ligereza de los platos anteriores, Ovadía sirvió un cochinillo horneado con mole de maíz palomero, yuca, mantequilla, café y vinagreta de queso Cabrales con albahaca.

DANIEL OVADÍA

Chef de los restaurantes Peltre, Nudo negro, Avira, DAO y Punta Corcho.



gas. Posteriormente, escondido en un pequeño rincón adyacente al bar de Jaleo, está uno de los grandes tesoros culinarios de las Vegas, é by José Andrés, una sala íntima de ocho plazas con un menú de degustación de cocina española de vanguardia. Finalmente y bajo el mismo techo está China Poblano, un restaurante que sirve auténticos platos chinos y mexicanos y que fue inspirado por los galeones de Manila que transportaban tesoros españoles a través del Pacífico en el siglo XVI. El Conde Nast Traveler nombró a China Poblano uno de sus “Hot Tables” en el 2011 y Travel and Leisure lo llamó uno de los cinco hoteles más populares del país.

A menudo considerado como un embajador honorario de España, José es el decano del programa de Estudios Españoles del Centro Culinario Internacional, el primer programa profesional dedicado exclusivamente a la cocina de España. José es el anfitrión y productor

ejecutivo de la serie de PBS “Made in Spain”, un viaje culinario por su patria. Sus libros de cocina incluyen como compañero de la serie de PBS, los sabores y la esencia de la cocina española y Los Fogones de José Andrés. José también es una estrella de televisión en España, donde su producción “Vamos a Cocinar” en Televisión Española (TVE) fue el programa de cocina más popular del país, que revolucionó la televisión de cocina en España. En noviembre del 2010, el Ministerio de Cultura de España reconoció a José con el prestigioso Medallón de las Artes, en honor a sus esfuerzos para promover la cultura española en el extranjero. Él es el primer chef en recibir este premio otorgado por el Gobierno de España.

A lo largo de su carrera, José ha atraído el elogio del público, la prensa y sus colegas por su visión, imaginación y conceptos de restaurantes. Él ganó el premio de la Fundación James Beard como el

“Mejor Chef: del Medio-Atlántico” y fue incluido en el “Quién es quién de los alimentos y bebidas” en los Estados Unidos. Sus restaurantes Zaytinya, en Washington DC (2003) y The Bazaar by José Andrés en Los Ángeles (2009) fueron nominados por la Fundación James Beard como “Mejores Restaurantes Nuevos”. Después de varias nominaciones, José recibió el premio de “Chef Sobresaliente” en Mayo de 2011. La Asociación de Restaurantes de Washington (RAMW) dio a José el Premio “Duke Zeibert Capital Achievement”, en reconocimiento a su dedicación y liderazgo en la industria de restaurantes en el área de Washington DC. Las Asociación de Restaurantes del Área Metropolitana de Washington (RAMW) también nombró a José el “Chef del Año” en el 2006. En el 2010, la Fundación Vilcek, una organización que honra a estadounidenses nacidos en el extranjero que han hecho contribuciones ejemplares a las artes,





← eligió a José como el primer chef en ser galardonado con el Premio de Artes Culinarias.

José también es conocido por su defensa de los chefs en el debate nacional sobre la política alimentaria. Él es orador en una variedad de temas, que incluyen seguridad alimentaria, educación nutricional y obesidad infantil. Él ha hablado en conferencias organizadas por el Foro Económico Mundial en Davos, The Atlantic, The Economist y la Iniciativa Global de Clinton. Después de viajar a Haití tras el terremoto, en el 2010 José creó World Central Kitchen, una organización sin fines de lucro, que tiene como objetivo alimentar y capacitar a las personas vulnerables en crisis humanitarias de todo el mundo. A través de su liderazgo en WCK, José se unió a la Alianza Mundial para Cocinas Limpias como Embajador Culinario. Este esfuerzo, liderado por la ex Secretaria de Estado Hillary Clinton, pretende elevar la conciencia sobre los efectos negativos de la cocina ineficaz y tóxica y promueve nuevas

tecnologías alternativas de cocina en países en desarrollo. Recientemente, Andrés fue llamado a formar parte de la Fuerza de Cocineros Americanos (American Chef Corps), una iniciativa del Departamento del Estado Diplomático de los EEUU, cuyo objetivo es elevar el papel de la participación culinaria en los esfuerzos diplomáticos formales y públicos de Estados Unidos. José también es presidente de DC Central Kitchen, una organización que combate el hambre y crea oportunidades de formación culinaria, en la cual ha participado durante los últimos 20 años. Como visitante frecuente de la Casa Blanca, él también apoya los esfuerzos de la Primera Dama Michelle Obama en su campaña "Let's Move" contra la obesidad, para la cual ha hecho demostraciones sobre la cocina saludable. Igualmente, es miembro de la junta directiva de la fundación de los Archivos Nacionales. Fue nombrado por el Secretario de Comercio de EE.UU. como asesor del Departamento de viajes y turismo. Andrés

también enseña "Ciencia y Cocina" en la Universidad de Harvard y "El mundo en un plato: "¿Cómo la comida forma civilizaciones?" en la Universidad George Washington.

José Andrés tiene más de 20 restaurantes, pero el primero que abrirá fuera de Estados Unidos estará en el hotel W de la Ciudad de México: J by José Andrés. Será un restaurante español en donde jugará con todas las coincidencias entre la cocina española y la mexicana.

Para toda la comunidad gastronómica en México fue un privilegio contar con la presencia de José Andrés en esta histórica edición del Wine & Food Festival. ■

[Tres canapés: consomé transparente de tomate heirloom servido en un caballito, con un cubito de jamón Joselito al fondo y pan con ajo; despues una crujiente infladita de ceviche de hígado de pixín e ibérico; finalmente un aperitivo hecho con percebe, erizo, buey de mar (una especie de cangrejo), algas con agua de mar y abulón.]

JUANTXO SÁNCHEZ



Ensalada de pasta con huevo



Recetas Coleccionable



1 personas

Ingredientes:

2 pza.	Huevo cocido san juan
60 g	Pasta al gusto
30 g	Pimiento naranja
30 g	Pimiento verde
30 g	Calabaza
20 g	Cebolla
50 g	Champiñón
10 ml	Aceite de oliva
10 ml	Mantequilla
10 g	Sal
5 g	Pimienta
3 pza.	Hoja de albahaca
110 g	Queso parmesano

Procedimiento:

1. En una cacerola cocer la pasta en agua con sal y una cucharada de aceite, colar cuando este al dente y reservar.
2. Cortar en julianas los pimientos, la cebolla y en cubos el champiñón y la calabaza, sofreír con la mantequilla hasta que el pimiento suavice, salpimentar, retirar y reservar.
3. En un bowl mezclar la pasta con los vegetales y el aceite de oliva, montar el plato deseado, y colocar alrededor el huevo cortado en gajos.
4. Decorar con hoja de albahaca, queso parmesano, y jitomate cherry.



Azul Condesa

Texto y fotos: cortesía Wine & Food Festival / Azul Restaurantes.

El chef Ricardo Muñoz Zurita es uno de los más grandes conocedores de la cocina mexicana. Sus creaciones, con base en recetas tradicionales que ha recopilado en múltiples viajes por la República Mexicana, han dado un reconocimiento especial a las cafeterías Azul y Oro del Centro Cultural y la facultad de Ingeniería de la UNAM. Aunque las dos cafe-

terías de Ciudad Universitaria son muy concurridas por la calidad de su oferta gastronómica y sus muy buenos precios, el chef Muñoz Zurita tuvo una fantástica oportunidad de explorar aún más la cocina mexicana en su restaurante Azul Condesa.

A diferencia de las cafeterías en CU, el Azul Condesa es más cosmopolita y complejo. En este res-

taurante la carta de vinos es interesante pero aún más lo es la variada oferta de tequilas, mezcales y otras tantas bebidas, como el mezcal oaxaqueño Mistique, de la destilería Tlacolula, que no se debe dejar de probar. Cabe destacar la genial idea de tener parte de la cocina semia-bierta a la vista del cliente lo que da un ambiente único.

La carta tiene una fuerte influen-





Ricardo Muñoz Zurita



Viajero de la cocina mexicana. Mantener a la gastronomía en su estado más fiel es la misión de Ricardo Muñoz Zurita: ofrece su vida y obra al servicio del buen comer.



Cochinita Pibil. El axiote de este platillo es preparado artesanalmente por las manos mayas de Yucatán.



cia del festival “Alma Jarocha” así como de otros eventos de cocina regional que el chef Muñoz Zurita acertadamente promueve. El chef conoce la cocina mexicana como pocos, y para muestra el tamal de frijol, preparado a la antigüita con frijoles negros refritos en manteca o también el delicioso tamal de acelga (platillo para vegetarianos elaborado con aceite). La vena jarocha del chef esta muy presente en el Azul Condesa con platillos como los camarones a la diablo, preparados con una salsa cremosa y picosa de chipotle o el arroz en caldo a la tumbada. Otros, ya famosos del lugar, son la cochinita pibil y los pulpos en su tinta; suaves, carnosos y ahogados en salsa.

No se pueden dejar de mencionar la sopa de tortilla oaxaqueña la cual se sirve en un alhajero hecho y pintado a mano, así como los buñuelos rellenos de pato rostizado aderezados con salsa de mole negro.

La terraza del restaurante es uno de los mejores lugares del lugar, con mucha vegetación y excelente iluminación para pasar estupendos momentos. El magnífico servicio, el detalle en la comida y el cuidado en los precios, son muy accesibles, hacen del Azul Condesa uno de los lugares para comer que no se debe dejar de visitar en la Ciudad de México.

El viajero de la cocina mexicana

El chef Ricardo Muñoz se ha dado a la tarea de conservar en su naturaleza más pura la gastronomía tradicional mexicana, tan es así que la revista Time lo considera como un “profeta y preservador de la tradición culinaria”.

Mariscos, pescados, salsas, chiles rellenos, comida yucatecos, enchiladas y todo lo que se te ocurra ha formado parte, en algún momento, de la oferta gastronómica de este chef que se ha dado a la noble tarea de recorrer la república para explorar e investigar los ingredientes que dan forma al sazón de México. El estudio y análisis la gastronomía nacional caracteriza el tan gustado estilo en la cocina de Muñoz Zurita.

Su pasión por la cocina nacional ha llevado a sus colegas a nombrarlo como “viajero de la cocina mexi-



Carne enchipoclada. A elegir filete de res, pavo, pierna de venado o filete de venado con exquisita salsa de chile chipotle.



cana”. Toda la información que Ricardo ha recopilado en varios años de estudio en campo la comparte constantemente vía publicaciones impresas y electrónicas.

El restaurante de sus padres lo vio iniciarse en la gastronomía y actualmente su constante participación en festivales gastronómicos lo han posicionado, sin pretenderlo, como un auténtico vocero de la cocina mexicana.

Con una gran visión de lo que la cocina mexicana puede ofrecer al mundo, se dio a la tarea de crear sus propios espacios donde pudiera desarrollar y compartir su arte culinario lleno de matices, tradiciones y colores. Es así como surgen los restaurantes Azul y Oro, Azul Condesa y Azul Histórico.

El sabor de todo México esta presente en la cocina del chef Ricardo Muñoz, pero muy en especial sabores veracruzanos y tabasqueños. El amor a su tierra, sabores y raíces le permiten al chef crear una relación muy especial entre el contexto de su comida y los visitantes a sus restaurantes. ➔





Guacamole con chapulines.,

Sabores mexicanos. Con influencia de sabores de todo la República Mexicana, y en especial los veracruzanos y tabasqueños, Ricardo redescubre y promueve los mejores sabores del país con un toque muy especial.





Azul Restaurantes

A casi 14 años de su primera apertura hoy se han colocado muchos platillos que ahora son famosos y que en el pasado eran totalmente desconocidos para la mayoría del país. Entre otros podemos mencionar el pescado tikin xic, el salpicón de venado, mole negro y pipián blanco.

El objetivo de Azul Restaurantes es acercar la gran cocina mexicana a un mayor número de públicos en el que el precio de venta fuera accesible a una gran mayoría. De hecho, la crítica especializada durante estos años ha destacado a cualquiera de los restaurantes azules como el mejor restaurante costo-beneficio, juzgando la relación entre el precio y la calidad.

Mes a mes llevan a cabo un festival diferente en los que el tema es un ingrediente en particular como los hongos y el huitlacoche o el chile en nogada, entre muchos otros. ■

■ ¿Dónde están los Azul?

Si quieres probar las creaciones de Tribeca, el Food Truck ganador del reality, puedes conocer su ubicación del día, en el D.F., entrando a:

Azul Condesa - T. 5286 6380
Nuevo León 68, Col. Condesa, México D.F.

Azul y Oro - T. 5622 7135
Centro Cultural Universitario de Ciudad
Universitaria, México D.F.

Azul Histórico - T. 5510 1316
Isabel la Católica 30, Centro, México D.F.

Azul Antojito - T. 5264 1325
Querétaro 225, Col. Roma Norte,
(Dentro del Mercado Roma) México D.F.



El objetivo de Azul Condesa es acercar la gran cocina mexicana a más público y donde el precio de venta sea accesible a una gran mayoría. La crítica especializada ha destacado a cualquiera de los restaurantes azules como el mejor restaurante costo/beneficio.



Merengues con ganache de chocolate obscuro





10 personas

Ingredientes:

50 g	Claras de huevo
125 g	Azúcar refinada
125 g	Azúcar glass
200 g	Cobertura oscura
80 g	Leche
10 g	Mantequilla
8 pza.	Frambuesa
3 g	Cocoa
2 pza	Flores comestibles.

Procedimiento:

1. Batir claras en batidora a velocidad media y aumentar la velocidad hasta que tenga punto de picos suaves y en este momento incorporar la azúcar refinada en forma de lluvia sin dejar de batir
2. Dejar de batir, incorporar el azúcar glass de forma envolvente
3. Colocar un papel siliconado una charola y formar besos con la ayuda de una manda y una duya risada.
4. Hornear por 90 minutos aproximadamente a temperatura de 100° C
5. Verificar que estén secos por dentro

Para el Ganache:

1. Fundir la cobertura junto con la mantequilla a baño maría.
2. Calentar la leche e incorporarla a la cobertura a incorporar perfectamente.

Con esta preparación cubrir y unir los merengues. Montar en un platon y decorar con frambuesas, un poco de cocoa y flores comestibles.

AzulCON

COMIDA MEXICANA

Presentado por:



Anfitrión:

*Azul*CONDESA

COMIDA TRIBUTO A CHEF MÓNICA PATIÑO

Viernes, 25 de Septiembre. 2:00 pm

wineandfoodfest.com
Comparte tus #MomentosExquisitos



CONDESA



En el marco del festival WINE & FOOD FESTIVAL y con más de treinta años de su vida dedicadas a la gastronomía, la chef fundadora de establecimientos como La Taberna del León, Bolívar 12, MP Café Bistro, Náos, Delirio y Casa Virginia, fue seleccionada por los cinco chefs que recibieron el homenaje los años anteriores. Para celebrar se planeó una cena en honor a Mónica para 50 invitados, con un menú sorpresa, preparado por el chef Ricardo Muñoz Zurita en su restaurante Azul Condesa. Para

eso, Ricardo contó con una asesora secreta de Micaela Miguel, hija de Mónica, quien le informó de las preferencias y gustos de la chef.

Este homenaje fue la primera vez en la cual se contó con una ceremonia tan elaborada. David Amar, director del festival, comenta:

“La idea fue hacer algo que refleje su cocina pero también que sea muy personal, todo debe ser una gran sorpresa”, asegura.

En entrevista, Mónica no escondió la emoción: “Yo sólo voy a llorar, ya sé”, comentó, con los ojos llorosos.







La influencia más grande para Mónica Patiño fue su abuela, la mujer a quien vio cocinar vol au vent (típico hojaldre francesa) con rajas y crema, en la colonia Roma. Una unión entre las gastronomías mexicana y francesa frente a sus ojos. “Ella me dio la luz. Desde entonces supe que las cocinas podrían integrarse”, comenta Mónica.



La reconocida chef recordó con emoción su trayectoria: desde el primer restaurante en Valle de Bravo, sus estudios, Plaza Loreto, sus propuestas en Polanco, Palmas y la Roma.

“Las cosas no llegan por causalidad. Es causa y efecto. Si tienes una motivación de buen corazón, vas a tener buen resultado. Cuando empecé era muy chiquita. Entiendo que el cuerpo y la mente llegan a una maduración con tantos experimentos, viajes y aprendizajes”, agregó.

Con estudios de gastronomía en París, Suiza, Inglaterra, Tailandia y muchos lugares de Asia, Mónica afirma que su influencia más grande vino de casa, de su abuela, la mujer a quien vio cocinar vol au

vent (típico hojaldre francesa) con rajas y crema, en la colonia Roma. Frente a sus ojos presencio la unión entre las gastronomías francesa y mexicana.

“Ella me dio la luz. Desde entonces supe que las cocinas podrían integrarse”, comenta.

Hoy día, con una larga experiencia en la cocina, Mónica Patiño muestra el mismo entusiasmo que tenía cuando abrió su primer restaurante a los 22 años en Valle de Bravo, Estado de México.

En este reconocimiento participaron destacados chefs como Enrique Olvera, Carmen “Titita” Ramírez Degollado, Lula Martín del Campo, Yerika Muñoz, José Andrés, Bryce Shuman, entre otras muchas personalidades. ➔



Alfombra roja para el evento

En este reconocimiento participaron destacados personajes del mundo e la gastronomía en México y famosos chefs como Enrique Olvera, Carmen “Titita” Ramírez Degollado, Lula Martín del Campo, Yerika Muñoz, José Andrés, Bryce Shuman, entre otras muchas personalidades.



Chef Mónica Patiño

Después de haber hecho sus prácticas profesionales en La Hacienda de los Morales y estudiado en L’Ecole de Cuisine La Varenne, y en Le Notre en Francia, abre las puertas de su primer restaurante “La Taberna del León”, en Valle de Bravo, en 1978, como restaurante familiar: pequeño, conectado con productos del campo y creando su propia hortaliza., varios años más

tarde, luego de participar en otras aperturas de restaurantes.

Mónica encuentra un lugar propio para establecer La Taberna del León en la Ciudad de México, una casona de 1923 en Plaza Loreto, San Ángel.

En 1995 inauguró otro restaurante propio llamado Bolívar 12, cuyos platillos pertenecen a la gastronomía de México, aunque con ciertas influencias cubanas. Otros de sus



Mónica Patiño es considerada como uno de los 20 cocineros de mayor prestigio, distinción similar a la que hizo la Asociación Mexicana de Restaurantes, que la eligió como uno de los trece chefs más exitosos de la Ciudad de México.



Carmen "Titita" Ramírez Degollado, restaurante El Bajío.



Chef Enrique Olvera, restaurante Pujol.



David Amar entregando reconocimiento a Mónica Patiño.



Autoría de Ricardo Muñoz Zurita,

Chef que preparo un menú sorpresa en su restaurante Azul Condesa. Para eso, Ricardo contó con una asesoría secreta de Micaela Miguel, hija de Mónica, quien le informo de las preferencias y gustos de la chef.

Este homenaje fue la primera vez en la cual se contó con una ceremonia tan elaborada para el WINE & FOOD FESTIVAL.

Auténtico salpicón de venado



Chef Yerika Muñoz, restaurante Astrid & Gastón.



Chef Bryce Shuman, restaurante Betony, N.Y.



Chef Lula Martín del Campo.



Chef José Andrés.

← restaurantes exitosos fue MP Café Bistró, en Polanco.

Participó en varios festivales internacionales representando a México, además de publicar dos libros de recetas de cocina, SABORES EN LA COCINA DE MÓNICA PATIÑO y REGRESO AL ORIGEN; además de diversos programas de cocina por televisión.

En 1999 debutó como conductora del programa de televisión El rincón de los Sabores, transmitido por Once TV México, el cual aborda la preparación de platillos mexicanos.

En el 2005, participó en el programa argentino Gourmet.com La cocina orgánica de Mónica Patiño, en el cual grabó más de veinte episodios. En 2006 inauguró una tienda de productos (principalmente comestibles e ingredientes para alimentos) para la cocina denominada El Delirio, situada en la Colonia Roma en la Ciudad de México; mientras que en 2007 participó junto con otros artistas y figuras del espectáculo nacional en la campaña «Regalado de corazón» de la Unicef destinada a la defensa de los derechos de los niños.

Participó en la redacción de una enciclopedia de cocina titulada La Gran Cocina Mexicana, la cual se publicó en 2008.

Igualmente, ha sido conductora del programa de televisión Simple y natural del canal argentino Utilísima, donde presenta recetas de cocina y habla sobre sus anécdotas como cocinera.

Mónica Patiño es considerada como una de las 20 cocineras de mayor prestigio, distinción similar a la que hizo la Asociación Mexicana de Restaurantes, que la eligió como una de las trece cocineras más exitosas de la Ciudad de México.

Después de muchos años de trayectoria, Mónica encuentra junto con su familia una forma de vida de “trabajar donde vives” abriendo Delirio, Abarrotes Delirio y Casa Virginia en la Colonia Roma.

Actualmente está festejando el 20º aniversario de La Taberna del León de Plaza Loreto, Ciudad de México. ■



En Rusia
saben bien pero a la
MEXICANA
sabe mejor

huevosanjuan.com
Síguenos para conocer recetas 

 **Huevo**
San
Juan[®]



Amara[®]

Lo bueno del Cerdo



Lo bueno del
Cerdo



Tel. 01 (395) 725 2820
amara@proan.com
saboramara.com

Es rica en ácido cleico, una grasa que contribuye a la **prevención de enfermedades** cardiovasculares

Cauques del Hotel Posada del Hidalgo



**Un tradicional y delicioso
platillo en El Fuerte, Sinaloa**



El Fuerte, en Sinaloa, es un Pueblo Mágico por sus tradiciones, cultura y arquitectura: joya colonial en el noroeste mexicano

No es difícil imaginar el antiguo señorío de este lugar al transitar al lado de casas con enrejados de hierro fundido y añejos portones, o por callecitas empedradas con caseríos del siglo XIX. En el centro del pueblo podrá apreciar el atractivo quiosco, el Palacio Municipal, la Casa de la

Cultura y la Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús (construida en el siglo XVIII).

El Fuerte guarda muchas historias y leyendas. Por ejemplo, recibió la visita de Venustiano Carranza en su cruce por la Sierra, en 1913, procedente de Parral. También se dice que en este lugar nació, en 1795, el legendario Zorro, don Diego de la Vega, de quien algunos afirman, pasó los primeros diez años de su vida en este lugar.

Otro de los atractivos es la construcción militar que dio nombre al lugar. Este fuerte es una réplica del original, cuya construcción inició a principios del siglo XVII bajo la orden de Martínez de Hurdaide. Actualmente, este lugar es un museo y desde lo alto se divisa el caudaloso río Fuerte.

Para saciar el hambre, nada mejor que pescar y comer un filete de lobina o un cauque de agua dulce, una especie de lan-



gostino de río que se cocina a la plancha. Si buscas una experiencia culinaria única, prueba el chicharrón de lobina o bien el imprescindible guacabaqui: platillo tradicional de las fiestas de los indígenas Yaquis y preparado con garbanzo, carne de cerdo o res, elote en trozos, calabacitas, zanahorias, papas, col, acelgas y sazonado con chile de árbol.

Hotel Posada del Hidalgo, en el Fuerte, Sinaloa, es una magnífica mansión museo colonial y una excelente opción para hospedarse. Esta increíble estructura fue construida en 1890 por Don Rafael Almada, un acauda-

lado e influyente alcalde, que invirtió 100,000 pesos de oro y diez años en su construcción. Los adornos de madera fueron hechos de 285 vigas de pino rojo de Canadá y el trabajo en hierro fue traído desde Mazatlán.

La Mansión de Don Rafael Almada, actual Hotel Posada del Hidalgo, fue la más grande y bella de El Fuerte. Se construyó justo debajo de la antigua fortaleza o antiguo fuerte por los conquistadores españoles en 1564.

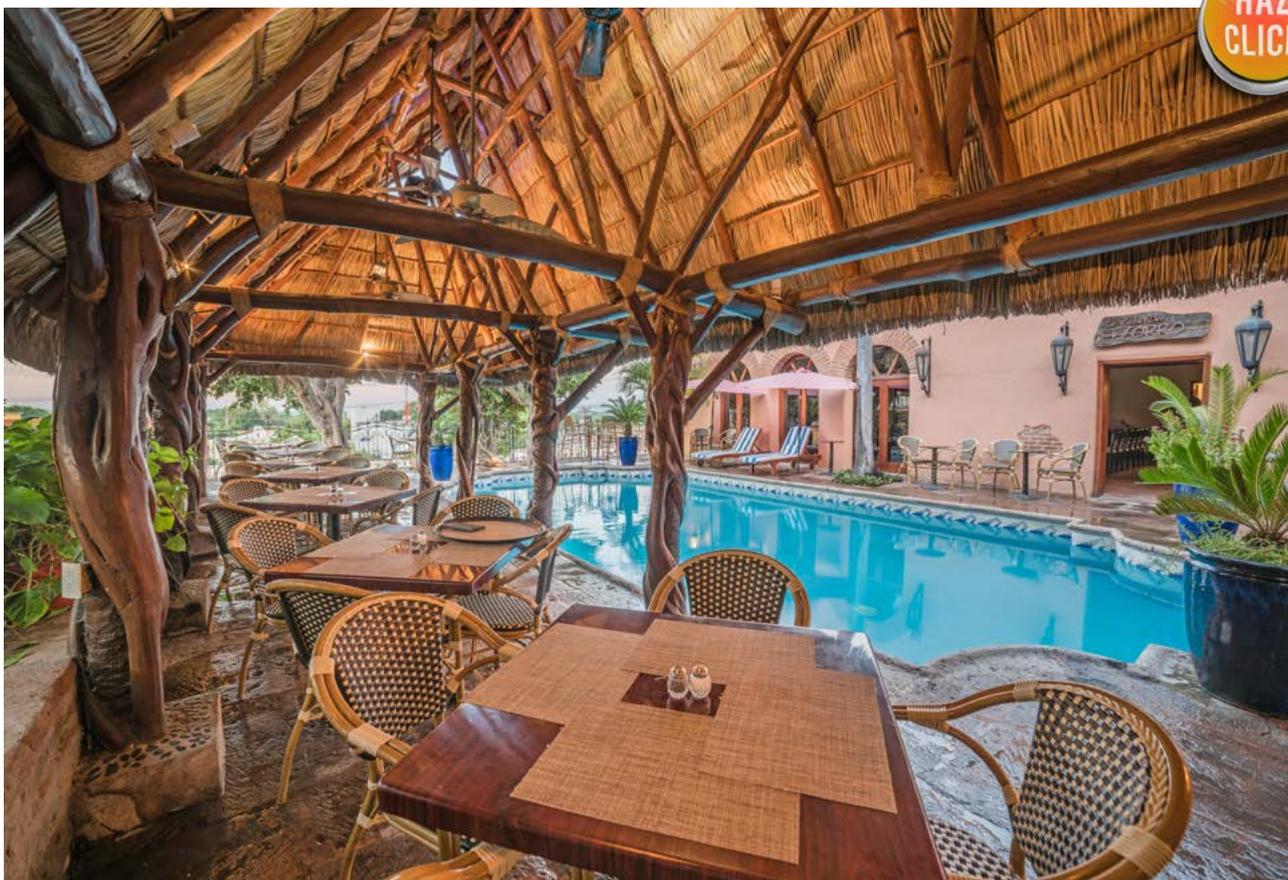
Se cree que, como se mencionó anteriormente, en esta Mansión fue donde nació el joven Diego de la Vega, alias “El

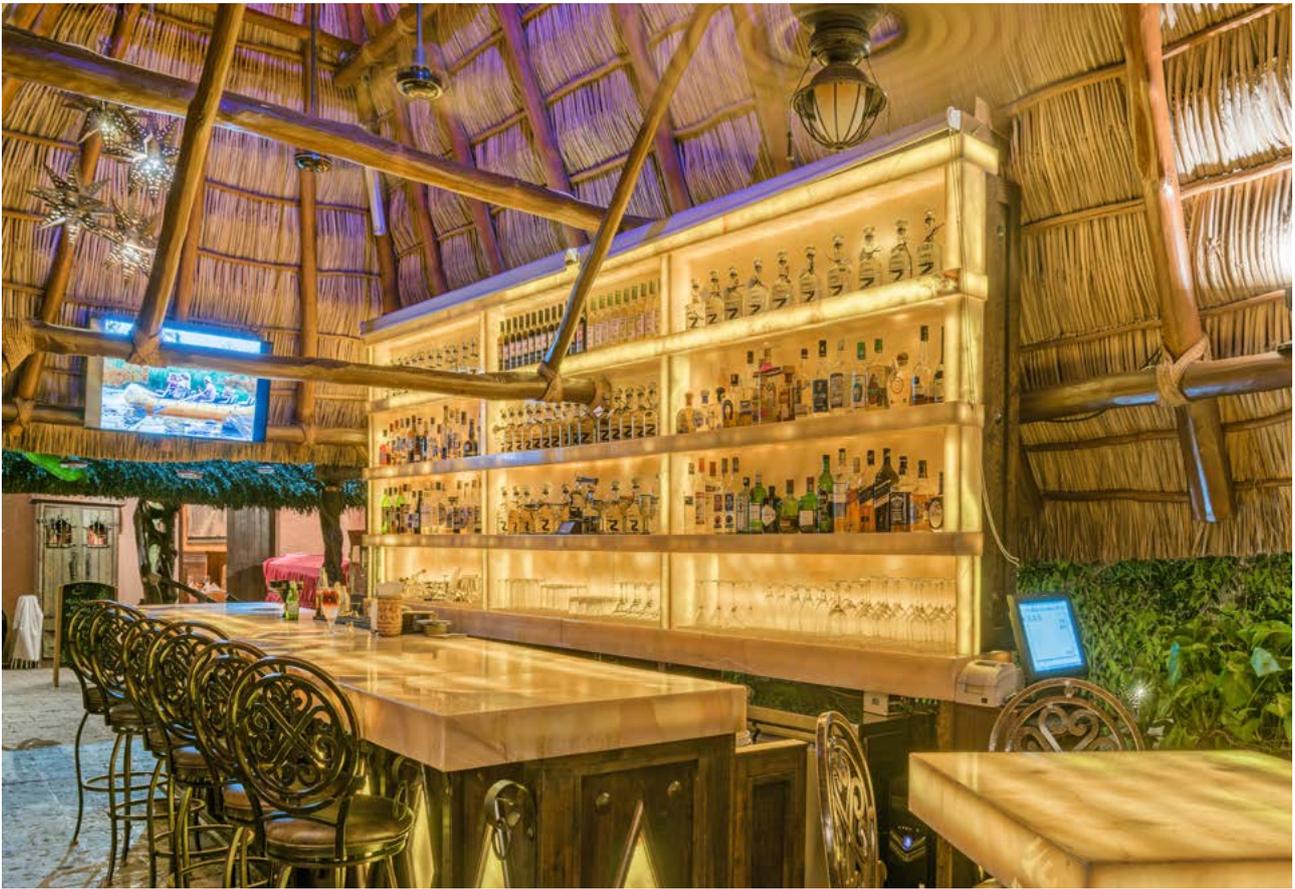
Zorro”.

El exquisito encanto colonial de México ha sido magníficamente combinado con las comodidades modernas de hoy en día para crear el actual Hotel Posada del Hidalgo. Dentro del edificio podrás conocer documentos históricos, así como antigüedades distribuidas por los pasillos del hotel, las cuales disfrutarás mientras paseas por los preciosos jardines tropicales.

En el hotel también podrás contratar actividades como paseo en balsa por el río, visita a los pueblos indígenas y tours guiados por este magnífico pueblo mágico.

Hotel Posada del Hidalgo, en el Fuerte, Sinaloa, es una magnífica mansión museo colonial y una excelente opción para hospedarse; su construcción data de 1890.





Arriba e izquierda: en el área de la alberca del hotel es impresionante la cantidad de colibríes que llegan por la mañana y vuelan muy cerca de ti. El diseño del bar es espectacular y entre la gran cantidad de bebidas que puedes probar esta el tequila El Zorro. Arriba: Una de las especialidades es el filete fresco de lobina que puede ser en chicharrón, en cayo, al ajillo, al sartén en aceite de oliva o en salsa de tamarindo.



Te recomendamos iniciar con **la tradicional y deliciosa sopa de tortilla** para continuar con una abundante selección de mariscos como el cóctel de camarón o los langostinos de río al gusto.



El hotel consta de cinco diferentes espacios enlazados entre sí a través de 100 años en la historia; cada uno con sus propios patios de estilo colonial español que te enviará de vuelta a esa romántica era. Son 68 habitaciones de estilo colonial con techos altos de vigas de Madera Amapa y balcones de dos pisos con los dormitorios originales de la mansión.

Las habitaciones de estilo más reciente dan al espacioso e impresionante jardín una característica típica de las antiguas casas coloniales tropicales.

Prueba lo mejor de las delicias de El Fuerte sin tener que salir del hotel. El restaurante de comida mexicana tradicional ofrece una experiencia gastronómica elegante y relajada, menú elaborado con los más frescos ingredientes locales.

En el restaurante Don Diego, podrá saborear un muestreo de especialidades regionales en medio de la arquitectura tradicional mexicana, con vis-

tas a los patios del jardín, ya sea en el comedor principal o en nuestra piscina al aire libre en la palapa.

Te recomendamos iniciar con la tradicional y deliciosa sopa de tortilla para continuar con una abundante selección de mariscos como el cóctel de camarón o los langostinos de río al gusto: naturales, a la parrilla con mantequilla, al ajillo, en salsa de tamarindo o a la plancha. No puedes dejar de probar el filete fresco de lobina que puede ser en chicharrón, en cayo, al ajillo, al sartén en aceite de oliva o en salsa de tamarindo. O si lo prefieres están sus famosos camarones Topolobampo, que van rellenos de queso y envueltos en tocino, acompañados de pastel de papa y vegetales.

Un clásico de la casa es el combinado Montesclaro, preparado con langostinos y filete de lobina: una delicia. O si prefieres la carne, el platillo mexicano de arrachera te encantará.



Arriba: los famosos camarones Topolobampo, que van rellenos de queso y envueltos en tocino, acompañados de pastel de papa y vegetales. Izquierda: vista a los jardines del Hotel Posada del Hidalgo; el hotel cuenta con varios espacios para relajarse.



Este tequila es una edición especial elaborado exclusivamente para el hotel y lo puedes degustar en su versión plata, blanco, o su presentación oro: reposado.

Para finalizar nada mejor que uno de los postres del restaurante Don Diego: puedes elegir entre plátanos flameados, flan de vainilla, obsesión de chocolate o el clásico y delicioso brownie con nieve.

Elige el comedor interior o al aire libre en la terraza-alberca, bebidas en la cantina El Zorro Palapa Bar o una de nuestras mesas, y disfruta de un recorrido por algunos de los sabores más atractivos de México y los mejores platos tradicionales.

Y para brindar por esos bue-

nos momentos, Hotel Posada del Hidalgo te tiene una exclusiva con su reconocido Tequila El Zorro. Este tequila es una edición especial elaborado exclusivamente para el hotel y lo puedes degustar en su versión plata, blanco, o su presentación oro: reposado.

Posada del Hidalgo es el lugar ideal para disfrutar de la belleza de uno de los Pueblos Mágicos más completos de México, de su arquitectura, tradiciones y de los placeres gastronómicos de Sinaloa. ■



POSADA DEL HIDALGO

Hidalgo 101, El Fuerte, Sinaloa, México
T. 01 (668)8 15 76 68
fanya.romanotelesbalderrama.com
www.hotelposadadelhidalgo.com



UNA EXPERIENCIA ÚNICA

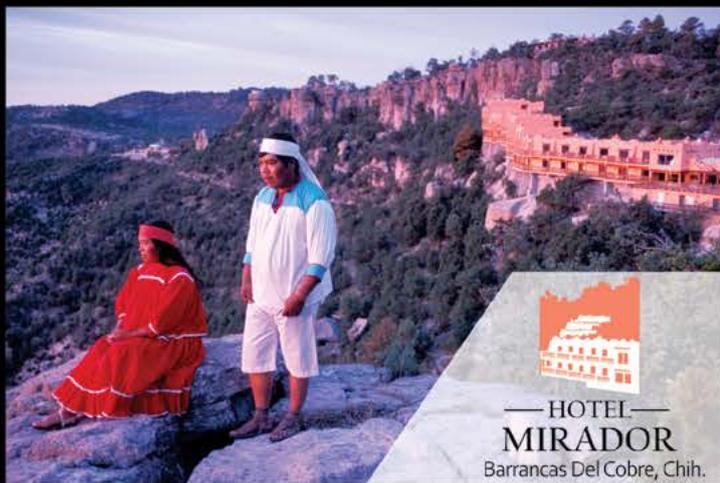


BALDERRAMA HOTEL COLLECTION

50 ANOS EL MEJOR TOUR OPERADOR
DE BARRANCAS DEL COBRE.

www.hotelesbalderrama.com

www.viajesbarrancasdelcobre.com




—HOTEL—
MIRADOR
Barrancas Del Cobre, Chih.



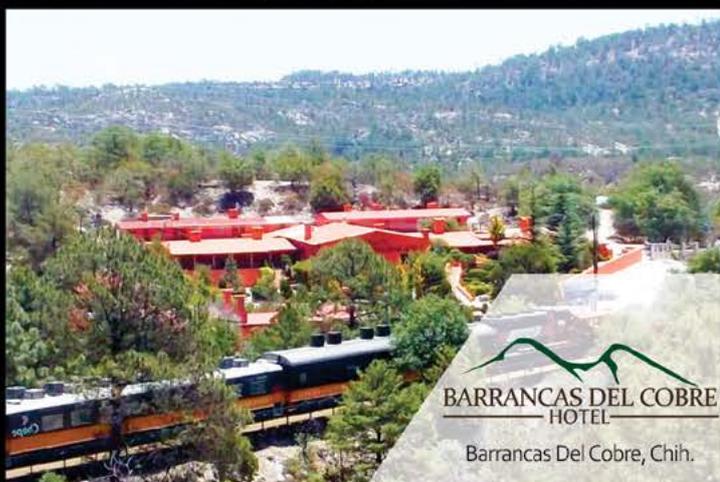
HOTEL
MISION
CERCAHUI
Cercahui Chihuahua.



Plaza Inn
HOTEL DELUXE
Los Mochis, Sinaloa




Santa Anita
★★★★★
Los Mochis, Sinaloa




**BARRANCAS DEL COBRE
HOTEL**
Barrancas Del Cobre, Chih.



Posada del Hidalgo
HOTEL-RESORT
Resort & Spa / El Fuerte Sinaloa.

TU PERRO

NECESITA ALIMENTO *nutritivo* PARA UN SANO DESARROLLO



¿Quieres recibir una sorpresa?

Ingresa este código en tu compra en línea

gustachop!

Y recibe junto con tu pedido