

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

Gusto!



¡Colecciona las
recetas!

**El Sabor de
las Nubes**

Holbox
Quintana Roo

¿Qué hay
detrás de una

Botella
de vino mexicano?

Los originales tacos
al **PASTOR**

Cumplen 50 años de tradición

TIPS
para
parrillar



CLARAMENTE PUEDES TENER UN CUERPO DE VERANO



Consultores en Diseño Gráfico
S.A. de C.V.
número 12

DIRECCIÓN
Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO
Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS
Arturo Solís

DIRECCIÓN COMERCIAL
Miriam Ortiz
01 (55) 5553 5032 / 5553 2355
Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA
Grupo Expedición, Roberto Beltrán,
Sociedad Mexicana de Parrilleros.

PORTADA
El Sabor de las Nubes:
Pollo relleno de chaya y queso ricota

RELACIONES COMERCIALES
Luis Omar Viloria

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 Califi-
cadora de Publicaciones y Revistas Ilus-
tradas de la Secretaría de Gobernación.

Las opiniones expresadas por los autores
no necesariamente reflejan la postura del
editor de la publicación. Queda estricta-
mente 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 nuestro recorrido en Baja California, muy cerca de Ensenada, para conocer ¿qué hay detrás de una botella de vino mexicano?; daremos un paseo por la Ruta del Vino, estaremos presentes en el Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, conoceremos la nueva tendencia gastronómica conocida como cocina “Bajamed”; asistiremos a la Fiesta de los Viñedos en Flor para finalizar con Las Fiestas de la Vendimia.

Tomamos ahora rumbo a Quintana Roo, a la isla de Holbox, para disfrutar de uno de los más bellos paisajes en el Caribe Mexicano y poder degustar de la extraordinaria cocina que ofrece el restaurante El Sabor de las Nubes, en el hotel Las Nubes de de HOLBOX.

De la playa nos trasladamos a la CDMX para celebrar los 50 años de la creación del popular taco al pastor, que surgió en el famoso restaurante El Tizoncito.

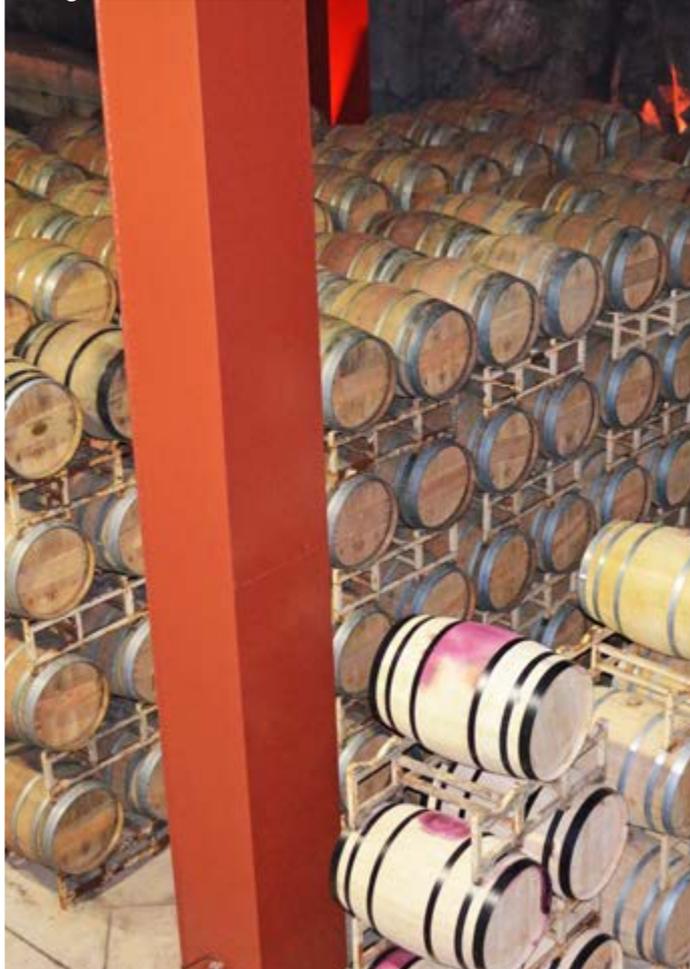
Además, La Sociedad Mexicana de Parrilleros nos presenta muy buenas opciones para disfrutar de esas comidas en fin de semana.

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

¡Gusta!

Contenido

14 ¿QUÉ HAY DETRÁS DE UNA BOTELLA DE VINO MEXICANO?



4 EL SABOR DE LAS NUBES



12 LOS PAPADZULES



25 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



36 50 AÑOS DE TACOS AL PASTOR



Holbox

El sabor de las Nubes



Si hubiera un restaurante en el cielo, seguro sería como este lugar. La isla de Holbox es un lugar paradisíaco en el que las hermosas playas del Caribe Mexicano son escenario de una explosión de sabores y emociones, en la que el restaurante El Sabor de las Nubes y el ecoturismo en Holbox se unen para brindarte una experiencia única.



Pollo relleno de chaya y queso ricota, aromatizado con epazote, con una guarnición de hortalizas y crocante de tortillas acompañado de una salsa de chile guajillo con reducción de vino blanco.

Un letrero a la entrada del muelle de Holbox sintetiza la mentalidad y compromiso de los habitantes de la isla. Dice: “en tus manos está que nos sigas visitando”.

Holbox, “hoyo negro” en maya, es una isla del Caribe mexicano localizada en la costa norte de la Península de Yucatán, en el estado de Quintana Roo. Con una extensión de 40 km de largo y 2 de ancho, una bicicleta es suficiente para cruzar la

isla, la cual se encuentra unida intermitentemente a la Península por una barra de arena, con varios canales que la unen al mar y a la Laguna Yalahau. Holbox se encuentra dentro del Área Natural Protegida Yum Balam, conocida mundialmente por ser lugar de avistamiento del gigantesco tiburón ballena.

En cada esquina de su pequeño pueblo con calles de arena hay una imagen de un tiburón ballena. Y es que el mar del norte de Quintana Roo

es uno de los dos sitios en México –el otro es Bahía de la Paz, en Baja California– donde, cada verano, llegan centenares de los peces más grandes del mundo. El rhincondon typus, mejor conocido como tiburón ballena, mide hasta 15 m de largo. Aunque generalmente viaja solo o en grupos pequeños, entre el 15 de mayo y el 15 de septiembre de cada año –la temporada de avistamientos–, el norte del Caribe mexicano recibe cientos de estos gigantes

Risoto de langosta.



turismo de aventura y descanso

Una tercera parte, a lo largo de la isla, está delineada por un caminito costero que mira a un mar de fantasía, lo que ha dado lugar a que en la isla se hayan desarrollado hoteles boutique, rodeados por la jungla y bañados por la refrescante brisa del Caribe.

peces que arriban en busca de alimento.

El tiburón ballena es completamente inofensivo para los humanos. Al nadar a su lado, la presencia de gente no parece incomodarle en lo más mínimo. Si siente algo de tamaño poco apetitoso frente a él, obedecerá a sus sensores en boca y oído –sus ojos son casi inútiles– y cambiará su camino con despreocupada elegancia. Incluso le gusta acercarse y rasgar su espalda con la quilla de las lanchas.

Es precisamente este comportamiento pacífico y el tamaño de este animal por el que cada año miles de viajeros de todo el mundo, acuden a esta paradisíaca isla para observarlo y han convertido a la isla Holbox en un destino turístico, particularmente de aventura y descanso.





Una tercera parte, a lo largo de la isla, está delineada por un caminito costero que mira a un mar de fantasía, lo que ha dado lugar a que en ésta se hayan desarrollado hoteles boutique, rodeados por la jungla y bañados por la refrescante brisa del Caribe.

Un ejemplo de estos es el hotel Las Nubes Holbox, lugar perfecto para escaparse de las multitudes y el estrés de las grandes ciudades. Ofrece 28 habitaciones para disfrutar una de las mejores experiencias en la vida, ya sea deleitándose con vistas espectaculares a lo largo del día, o relajándose en su playa privada; explorando la zona en kayak o en bici, o degustando



las delicias de su restaurante El Sabor de las Nubes.

El restaurante El Sabor de las Nubes en busca de sus orígenes.

Holbox es una isla con una indiscutible sazón. Una isla de pescadores que conviven entre raíces mayas, caribeñas y toques de visitantes extranjeros, quienes enamorados de sus hermosas vistas y calles de arena encontraron en Holbox un verdadero hogar.

En la última vereda del pueblo se encuentra el Hotel Las Nubes de Holbox, bordeado en sus flancos de grandiosa naturaleza: frondosos manglares y delimita-

do al frente por dunas de arena y mar color turquesa. Es en este idílico lugar que la cocina caribeña-yucateca tiene un nuevo espacio de expresión para todo aquel comensal que visita la isla y busca auténticos platillos que deleiten su paladar.

Las creaciones del chef se ven enriquecidas por insumos locales. Se da un espacio protagónico a los orígenes pesqueros de la isla con manjares como: róbaló, sábalo, pulpo, jurel, langosta y mariscos; dejando un fuerte mensaje de lo que significa Holbox.

Algunos clásicos de El Sabor de las Nubes se sirven en cebiche, panuchos y pescadillas. Pero también es po-





sible degustar diferentes propuestas como el filete de pescado en relleno negro, elaborado con chiles tatemados de la región mezclados con especias locales; acompañados de arroz al cilantro y escabeche de cebolla morada; o las deliciosas calabazas de hortalizas locales rellenas de lomo de cerdo en salsa de recado blanco yucateco (el recado es una combinación de especias que aderezan el platillo: ajo, orégano, pimienta, cominos y semillas de cilantro entre otros ingredientes), se acompaña de cebollas moradas asadas, cilantro y gajos de naranja agria.

Otros platillos que se ofrecen en la carta son:

- Sopa tradicional de lima aromatizada con cilantro.

- Ensalada maya alborada con ibes (frijoles yucatecos), queso panela de cabra de la región, cilantro, cebolla morada, tomatillo verde, aguacate y crujientes tiritas de tortilla.

- Duo maya: medallones de filete de res en salsa de frijol colado y

pepita acompañado de papas cambray con un toque de longaniza de Valladolid.

- Filete de pescado relleno de chaya (hoja de la región) en escabeche de vegetales con calabaza local asada.

Estos y otros platillos resultan ser una experiencia gastronómica que acerca a los comensales con las manos que labran las tierras y pescan en la península de Yucatán. Si esto no fuera suficiente, por las mañanas, mientras se disfruta de los hermosos paisajes turquesa acompañados por flamencos, gaviotas y cormoranes; se ofrece con el desayuno pan casero, preparado artesanalmente por el chef panadero del restaurante. ■

El Sabor de las Nubes

Paseo Kuka s/n, Esq. Calle Camaron,
Playa Norte. Isla Holbox, Quintana Roo,
Mexico, 77310
Tel: 01 (984) 875-2300
reservas@lasnubesdeholbox.com



Ceviche mixto.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA



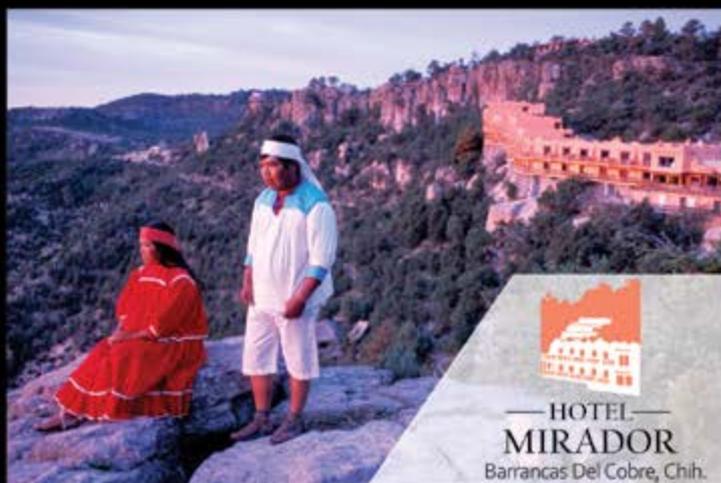
BALDERRAMA
HOTEL COLLECTION

50 AÑOS

EL MEJOR TOUR OPERADOR
DE BARRANCAS DEL COBRE.

www.hotelesbalderrama.com

www.viajesbarrancasdelcobre.com



HOTEL
MIRADOR
Barrancas Del Cobre, Chih.



HOTEL
MISION
CEROCAHUI

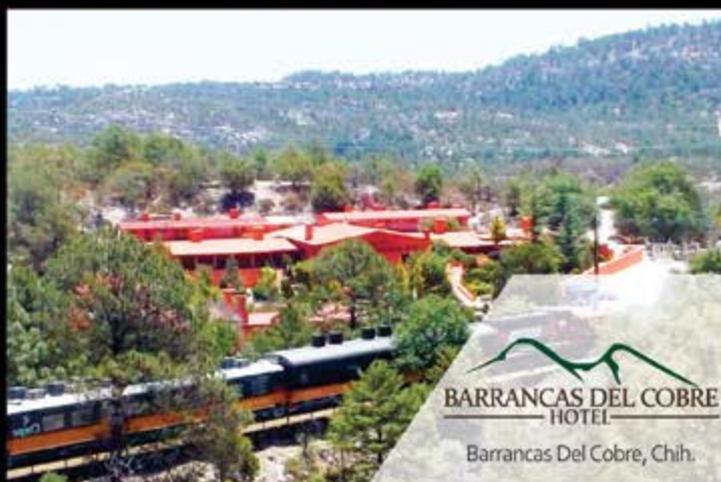
Cerocahui Chihuahua.



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.

Los papadzules





8 personas

Ingredientes:

350 g	Semillas de calabaza tostadas
1 pza	Rama de epazote
24 pzas	Tortillas delgadas
10 pzas	Huevos cocidos San Juan picados
C/s	Sal y pimienta
500 ml	Agua

Para El Chiltomate:

4 pzas	Jitomates asados y pelados
1 pza	Chile habanero (optativo)
1 pza	Cebolla picada
1 pza	Cucharada de manteca o de aceite de maíz
C/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

1. Hervir en el agua la rama de epazote.
2. Moler las semillas de calabaza para formar una pasta de semillas de calabaza.
3. Esta pasta se continúa moliendo con el epazote y un poco del agua con que se hirvió, para obtener una salsa espesa como atole. Salpimentar para sazonar.
4. Las tortillas calientes se pasan por la salsa, se rellenan con huevo cocido San Juan picado, se enrollan y se van acomodando en un plato.
5. Bañar con el resto de la salsa de pepita y por último, con el chiltomate.
6. Decorar con un poco de huevo cocido San Juan y hojitas de cilantro.

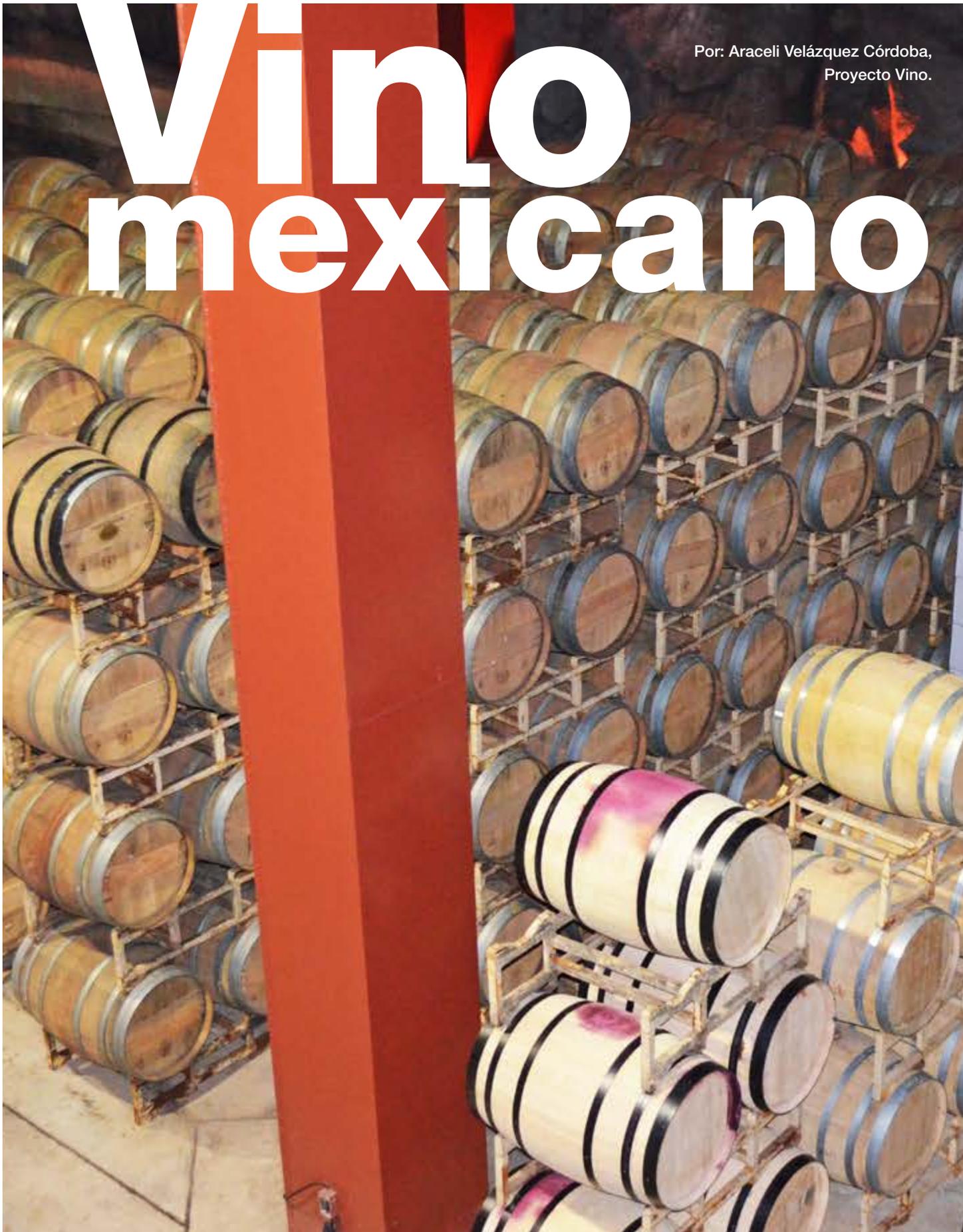
Nota: Si desea los puede acompañar con cebolla morada en vinagre. Algunas personas utilizan caldo de pollo en lugar de agua.

Para el chiltomate:

1. El jitomate se pela y se muele con el chile habanero y se cuele.
2. En la manteca caliente se acitrona la cebolla y se le añade el molido anterior, salpimentar al gusto y dejar sazonar muy bien hasta que espese.

Vino mexicano

Por: Araceli Velázquez Córdoba,
Proyecto Vino.



¿Sabes que hay detrás de una botella de **vino mexicano?**



El vino es una bebida que se extrae del jugo de la uva. Las levaduras de la fruta convierten sus azúcares en alcohol, a esto se le llama fermentación. Pero no es tan sencillo como se lee. El hacer vino es todo un legado, es toda una vida, es todo un corazón y se requiere de mucha pasión. ¿Pero por qué decimos esto? En este artículo encontrarás algo de lo mucho que existe detrás de una botella de vino, particularmente del vino mexicano.

La uva nace de la planta de la vid. El cultivo de esta planta no es muy sencillo, requiere de un clima especial. Los elementos climáticos más importantes para la viticultura, como se le conoce a la siembra y tratado de la vid, son las temperaturas, las precipitaciones, la humedad de la zona y el viento... es por esto que no se da en cualquier lugar: necesita un clima de tipo medi-

terráneo. Para obtener una buena uva se requiere tener mucho cuidado para esta planta. Los agricultores, vitivinicultores y enólogos tienen mucho que ver con esto ya que si se cuenta con un fruto de buena calidad seguramente dará un vino de buena calidad.

La Enología es la ciencia, técnica y arte de hacer vino. Efectivamente, el hacer vino es un arte, que conlleva no solo técnicas de funcionamiento, sino también de otras virtudes; como la paciencia, la esperanza y el amor. Suena muy trillado, pero es verdad, es indispensable tener mucho amor por lo que se hace. Generaciones enteras de familias que aman esta industria siguen fomentando este amor a sus hijos y la pasión es tan grande que así se convierte en un modo de vida, una tradición, que se contagia y se comparte.

En México tenemos más de 160 casas productoras de vino mexicano, con

miles de hectáreas de uva en diferentes zonas del país. En todo el mundo hay más de 5 mil variedades distintas de uva y en México contamos con muchas de ellas por todo el país.

La zona vitivinícola más grande de México se encuentra en Baja California, Ensenada, en uno de los principales valles que comprenden este majestuoso lugar: El Valle de Guadalupe es donde se produce casi el 90% de todo el vino mexicano. El resto se produce en Aguascalientes, Coahuila, Durango, Guanajuato, Nuevo León, Puebla, Querétaro, Sonora y Zacatecas. En sus muchas hectáreas, estos más de 160 vinicultores han plantado vides y producido 1.3 millones de cajas al año y reciben alrededor de 400 mil turistas, quienes degustan y viven el vino de México. Gracias a esto se ha esparcido el conocimiento y gusto por el vino mexicano, pero aún falta mucho por hacer.

Los vinos se estructuran por el año de su cosecha, es decir el año en que fueron recolectadas las uvas para hacer dicho vino. Para lograrlo se requiere de todo un año, porque cada uno de sus 365 días es muy importante para la vid, debido a que va creciendo y se va encontrando con diferentes dificultades para su desarrollo como toda planta; además, ésta se cuida muy especialmente para lograr una buena flor, para después cuidar el fruto. En México, las cosechas de la uva empiezan en su mayoría en el mes de agosto, pueden adelantarse o atrasarse un poco, Esto quiere decir que si es un año normal, en octubre se tendrá casi ya toda la uva lista para su fermentación.

Una vez hecha la cosecha, en octubre, según los diferentes procesos de cada Enólogo, la uva se encuentra o en despalilladora (máquina para separar las uvas de sus racimos), tanques de fermentación, o incluso ya alguna está lista y es un vino que está reposando en barrica. Todo esto requiere de mucha paciencia: todo un año para conocer las bondades que brinda el terruño y las muchas posibilidades a desarrollar una verdadera joya que se embotellará para el gusto y deleite de los amantes del vino.

Cada paso y tiempo que se vive en todo este proceso se festeja y se agradece con diferentes eventos, fiestas y festivales que invitan a todos a ser parte de este maravilloso mundo del vino.

El escenario principal para estos sucesos se vive en la Ruta del Vino en Ensenada, Baja California, la zona vitivinícola más grande de nuestro país.

LA RUTA DEL VINO, ENSENADA.

Ensenada es simplemente un sueño... puedes llegar en avión vía Tijuana o por alguna de sus carreteras, por cierto, de las más hermosas del mundo ya que durante la mayoría del camino el mar del Pacífico te va acompañando formando una de las vistas más bellas de esta zona. Su clima es tan cambiante que seguramente alguno te enamorará: sus cerros formando valles, sus dunas, sus bosques, en fin. Ensenada es uno de los lugares más bellos y ricos que hay en nuestro país.



Encuentro Guadalupe.



Natalia Badam.



Fernando Pérez Castro.

A escasos 30 minutos de Ensenada podemos llegar a uno de los lugares más increíbles de México, el Valle de Guadalupe, al adentrarte en este valle poco a poco irás siendo rodeado por inmensos kilómetros de vides, de olivos, de lavandas, de romero, de cielos azules o de una neblina intensa que no te permite ver pero sí sentir.

A escasos 30 minutos está uno de los lugares más increíbles de México: el Valle de Guadalupe. Al adentrarte en este valle comienzas a ver uno de los paisajes menos conocidos de nuestro país: incontables kilómetros de vides, de olivos, de lavanda, de romero, de cielos azules o de una neblina intensa que no te permite ver pero sí sentir. Es un lugar majestuoso en donde suceden muchas maravillas, como lo son diferentes placeres al paladar. La comida que está llamando la atención de todo el mundo es una cocina muy especial, los sabores son magníficos, los chefs hacen magia con sus productos completamente orgánicos (en su mayoría son cultivados aquí), acompañados de los mariscos más frescos y deliciosos, y sobra decirles que todo es acompañado por vinos mexicanos.

En esta zona vitivinícola está Provino, el comité que regula la mayoría de las vinícolas de la zona. Es el brazo de los vitivinicultores en la promoción y difusión, no sólo de sus vinos sino del que-

hacer de sus integrantes y sus diferentes actividades. Provino realiza muchos eventos alrededor del vino, no sólo en Baja California, también en otras Entidades del país. Dentro de las actividades que realizan se encuentran: El Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, Las Fiestas de los Viñedos en Flor y por supuesto Las Fiestas de la Vendimia.

EL FESTIVAL DE LAS CONCHAS Y EL VINO NUEVO.

La primera fiesta del año es el Festival de las Conchas y el Vino Nuevo. Realmente se está hablando de un gran festín en donde la gente tiene la oportunidad de disfrutar por primera vez las nuevas propuestas de los enólogos antes de que salgan al mercado; haciendo maridaje con los restaurantes invitados. En la edición de este año participaron 54 vinícolas, 40 restaurantes y 25 productores de conchas. El objetivo principal, es el de vincular a tres de los sectores más sobresalientes de Baja California: La Acuicultura, la Vinicultura y la Gas-

tronomía. El festival dura cuatro días y los asistentes pueden conocer de cerca estos sectores de un modo distinto, ya que se realizan visitas a los cultivos de mejillones y abulones, a las casas vinícolas, cursos y talleres; y en esta edición, por primera vez, se hicieron cenas temáticas con chefs invitados, como el famoso chef Aquiles Chávez con su "Fishería"; Alejandro Sánchez, chef del restaurante Candela Romero; y Eduardo Morali, de Eloise (de la Ciudad de México); entre otros.

El evento principal se desarrolla en una espectacular terraza frente al mar con la marina de fondo. Al llegar se ofrece una copa para ir degustando tanto los vinos como el maridaje que hicieron con los diferentes platillos, todos del mar (mejillones, ostiones, almejas, etc.) en donde la participación de todos decidirá qué vinícola y cuál restaurante con el mejor maridaje será el ganador. Al final las vinícolas y los restaurantes son reconocidos. El festival de las conchas y el vino nuevo se

La cocina “BajaMed” es una cocina fusión de Tijuana y otros lugares en Baja California: combina los ingredientes típicos de la cocina mexicana, con los de la cocina mediterránea. El chef Miguel Ángel Guerrero, es el creador de este tipo de cocina, seguido por Javier Plascencia, Jair Téllez, Benito Molina, Diego Hernández, Javier Martínez, entre muchos otros. Todos ellos han logrado crear una revolución de sabores inesperados e increíbles que han hecho voltear al sector gastronómico del mundo para esta zona.



Top Chefs presentes en Valle de Guadalupe.



realiza a finales de marzo y principios de abril. Si te gusta el vino, no te debes perder esta gran celebración: pasarás el día entre amigos, paisajes hermosos, la mejor selección de los vinos y de las mejores propuestas gastronómicas de Baja California.

LA COCINA “BAJAMED”

La cocina “BajaMed” es una fusión de Tijuana y otros lugares en Baja California; combina los ingredientes típicos de la cocina mexicana con los de la cocina mediterránea. El chef Miguel Ángel Guerrero, es el creador de este tipo de cocina, seguido por Javier Plascencia, Jair Téllez, Benito Molina, Diego Hernández, Javier Martínez, entre muchos otros. Todos ellos han logrado crear una revolución de sabores inesperados e increíbles que han hecho volar al sector gastronómico del mundo para esta zona, ya que muchos de los mejores exponentes y restaurantes de Latinoamérica se encuentran aquí. En el año 2014 uno de los restaurantes del corazón del Valle de Guadalupe se ganó el premio al mejor Postre del mundo (The Best Restaurant Dessert) con el platillo “Rábanos, epazote y jengibre” de la Chef repostera mexicana Elsa Judith Olmos Huerta. Lo mejor de Ensenada es que no sólo hay restaurantes de estas categorías: sus famosas carretas tienen verdaderos manjares escondidos, los cuales no debes perderte, como las tostadas de la famosa Guerrerense; los tacos de El Fénix y la deliciosa Opah del Güero: un estofado de pescado (Opah) cocinado en su caldo condimentado con mayonesa de chipotle, mostaza, chile habanero, cilantro, cebolla y vino tinto.

LA FIESTA DE LOS VIÑEDOS EN FLOR

En mayo se hacen las fiestas de los Viñedos en Flor para festejar que las vides ya están floreciendo, es muy distinto a los demás festivales, ya que éste está pensado para toda la familia y siempre es en beneficio del Albergue San Vicente, una institución altruista, perteneciente al Instituto de Derechos Humanos de Indígenas y Migrantes, AC.

Este año la cita fue en la vinícola Bibayoff en el Valle de Guadalupe, donde los asistentes pueden degustar más



Viñedos En Flor.





Uno de los mejores eventos de todo el año es La noche de la cofradía, una noche de gala en donde más de 50 vinícolas y 50 restaurantes crean en conjunto el mejor maridaje de la noche, con una vista preciosa del puerto de Ensenada. Allí puedes encontrarte a los mejores enólogos de nuestro país al igual que a los dueños de las bodegas quienes celebran allí junto con todo el público la cosecha de ese año.

de 100 diferentes etiquetas de vinos mexicanos, acompañados de una deliciosa comida campesina que en esta edición estuvo a cargo de los chefs Drew Deckman, Javier Plascencia y Benito Molina, con ayuda de los alumnos del Culinary Art School.

El brote de la flor avisa que ya viene la uva... por supuesto hay que celebrar y compartirlo, pero hay que crear conciencia de su cuidado. La familia juega un papel importante en esto, hacen partícipe a todos sus integrantes. A los niños se les enseña el cuidado del ambiente de formas divertidas: hay talleres para crear composta, del cuidado del planeta, actividades recreativas y culturales como la creación

de papalotes y un proyecto de pintura con artistas plásticos invitados de la zona; siempre para crear cultura y conciencia alrededor de esta bella industria.

LAS FIESTAS DE LA VENDIMIA

Después de festejar los vinos de la cosecha del año pasado y de celebrar que ya brotó la flor de las vides para lograr el vino nuevo, estamos listos para las Fiestas de la Vendimia.

El origen de la vendimia viene de la antigua Grecia, donde la cosecha de la uva era motivo de una gran fiesta y era considerada como una de las más importantes de toda la Hélade. Se hacían año con año para agradecer a la

tierra por el fruto con el que se creaba la bebida de los reyes y gobernantes.

Esto se volvió una tradición, siempre en cada región del mundo se celebran las fiestas de la vendimia. En México se hacen en agosto.

Justo antes del otoño los campesinos y vinicultores inician el proceso de la pizca (recolecta de uva), la recogen y la cosechan llenos de agradecimiento, esperanza y amor. Literalmente se da gracias por un año más de producción y de seguir este fascinante proceso. Es todo un acontecimiento lleno de felicidad. Lo que se cuidó y trabajó durante todo un año por fin puede celebrarse.

Cada festividad es distinta en cada casa vinícola: hay quien celebra con

conciertos, shows, o cenas de gala. Otros simplemente invitan al comensal a beber de sus vinos acompañados de una deliciosa tabla de quesos bajo las estrellas y rodeados de amigos.

Las fiestas de la vendimia en Ensenada son marco de muchas festividades más, como por ejemplo el evento en conjunto "La Muestra del Vino"; en donde las principales bodegas ofrecen un catálogo de todas sus etiquetas de vino, degustaciones, maridajes música y amigos. Es un esplendoroso lugar casi frente al mar, donde rodeados de los mejores chefs y los mejores vinos de la región se pasa una noche simplemente inolvidable.

A la mitad de estas fiestas se hace otro evento, uno de los mejores de todo el año: La noche de la Cofradía. Una noche de gala donde más de 50 vinícolas y 50 restaurantes crean en conjunto el mejor maridaje, con una vista preciosa del puerto de Ensenada y un show de los buques en altamar. Se encuentran los mejores enólogos del país al igual

que los dueños de las bodegas, quienes celebran allí junto con todo el público la cosecha de ese año.

Durante casi todo el mes, encuentras hermosas fiestas no solo de la vendimia, sino de la vida misma, el valle, la amistad, los reencuentros, las bendiciones de la tierra, entre muchas otras cosas.

Este año las bodegas tiraron la casa por la ventana con eventos como El Crepúsculo de Monte Xanic, que tuvo una de las vendimias más bellas: con un concierto (entre sus viñedos a la luz de la luna) de Julieta Venegas; rodeados de amigos en una atmósfera vinícola hermosa; Santo Tomás contó con la presencia de Margarita, la Diosa de la Cumbia; el año pasado sorprendió con Plácido Domingo bajo una noche estrellada. ¡Y qué decir de la famosa vendimia de L.A Cetto! en donde se puede pisar las uvas y durante todo el día te van llenando de sorpresas, o la cena maravillosa dentro de la cava de la Vinícola Norte 32, que parecía un sueño de

manjares rodeados de amigos.

Los restaurantes también estuvieron de fiesta y ofrecieron exquisitas cenas maridaje con famosos chefs, colaboradores e invitados especiales.

Como se aprecia, la industria del vino no sólo se trata del vino en sí, sino que además lo rodea el turismo, la gastronomía, la cultura y sobre todo la magia, la predilección de un trabajo que te hace vivir en él, la dedicación, la amistad, la lealtad y el cuidado, entre muchas otras cosas maravillosas.

Si te gusta el vino y nunca has ido a alguna de estas fiestas, no sabes de lo que te estás perdiendo, es algo que todo amante del vino debe de vivir por lo menos una vez en la vida.

Ahora ya sabes que la pasión, la experiencia, la habilidad, la técnica, la inspiración, los procedimientos, la cautela, el amor y respeto por lo que nos ofrece nuestra tierra y por el trabajo de la gente; es lo que en realidad hay detrás de cada una de nuestras botellas de vino mexicano. ¡Salud! ■



Claras de huevo con espárragos



Recetas Coleccionables



5 personas

Ingredientes:

600 g	Claros de Huevo San Juan
18 pzas	Espárragos frescos
20 g	Germen de alfalfa
C/s	Aros de chile guajillo
C/s	Aceite de canola
C/s	Sal

Procedimiento:

1. En un sartén colocar el aceite y dejar calentar unos instantes, batir un poco los claros de huevo San Juan, agregar sal al gusto, dejar cocer moviendo constantemente, una vez cocidas retirar.
2. Aparte cortar la base del espárrago (2 cm aprox.) asar en el sartén, salpimentar al gusto y una vez cocidos retirar.
3. Colocar los espárragos al centro del plato, encima de éstos colocar las claras y posteriormente el germen. Decorar con el chile guajillo.

¿Te has
preguntado
de dónde
viene
lo que más
te gusta?

El origen es **Amara**[®]
Carne de Cerdo



SOCIEDAD MEXICANA DE



SMP

EXCLUSIVO MIEMBROS

PARRILLEROS

SOYPARRILLERO.MX

Montadito de Ribeye





Con gaonera de ribeye
aguacate
arúgula
aceite de oliva
y salsa soya

PREPARACIÓN

INGREDIENTES:

- 6 pza gaonera de ribeye
- 6 pza pan rebanado
- 1 pza aguacate
- 100 gr arúgula (mix de lechugas)
- c/n Sal ahumada SMP
- c/n pimienta
- 1 tza mayonesa
- 2 cda mostaza
- 1 cda salsa soya
- 1 cda chipotle
- c/n aceite de oliva
- Sartén de acero vaciado

PROCEDIMIENTO:

1. En un recipiente pequeño, mezclar la mayonesa, la mostaza, la soya y el chile chipotle.
2. En un sartén de acero vaciado, verter un chorrito de aceite de oliva.

3. Espolvorear un poco de sal ahumada y pimienta en las gaoneras de ribeye.
4. Colocarlas en el sartén de acero vaciado y cocinar.
5. Tostar el pan.

PARA EL MONTADO:

1. Untar un poco de la mezcla en los panes.
2. Colocar encima las gaoneras.
3. Cortar en rebanadas el aguacate y colocarlo encima.
4. Después verter encima un poco de arúgula. (Tip: puede adornar con tomate cherry.)
5. Servir y disfrutar.





GRILL MASTER

HEB

by BUD LIGHT
MONTERREY 2016

El día llegó, la gente se congregó, los equipos parrilleros se reunieron. El Ejército Mexicano, con el juramento a la Bandera y la entonación del Himno Nacional Mexicano, marcó el efecto protocolario y de formal que siempre, en sus cuatro anteriores celebraciones, ha tenido el Campeonato Nacional de Parrillada GRILL MASTER HEB BY BUD LIGHT MONTERREY 2016.

Todo comenzó a la una de la tarde del día 3 de septiembre del presente año, la Sociedad Mexicana de Parrilleros ya estaba lista y los largos meses de trabajo llegaban a su culminación en la expla-

nada de la Arena Monterrey con sus 20 mil metros cuadrados de concreto: Ya estaban listos los toldos, los juegos infantiles, el toro mecánico, las mesas de los torneos de dominó, el escenario, los expositores con sus productos, los grupos de música sobre el escenario.

Por fortuna, el sol nos acompañó y con él también se hizo presente el calor, pues se había pronosticado lluvia intensa los dos días del evento. Poco a poco los equipos fueron llegando desde la madrugada hasta que el sol empezó a asomarse sobre las montañas de la ciudad de Monterrey. La expectativa de ellos era mucha, algunos, por no decir

que todos, se habían preparado para el evento. Tenían ganas de dar a conocer sus cortes, pues su arduo entrenamiento los llevó a dominar los tiempos, revisar las técnicas de asado, controlar las temperaturas, oler y degustar los diferentes aromas y sabores de las maderas con que asarían sus cortes de carne, pero más que eso y sin duda, como excusa para juntarse y prender carbón.

Fueron ¡setenta! equipos los que participaron. La mayoría integrados por diez miembros y algunos solamente con cuatro. Hubo algunos integrados por parrilleros venezolanos, costarricenses y argentinos. Vinieron equipos desde Tijuana, Torreón, Guadalajara... inclusive un equipo vino desde Lubbock, Texas (USA) remolcando sus asadores y ahumadores. Aunque la gran mayoría fueron del norte del país: en donde asar carne, convivir con la familia y amigos es cosa de todos los días, especialmente los fines de semana.

El evento está organizado para que los equipos participen en tres categorías: carnes rojas, aves y mariscos y estilo libre; en esta última, pueden presentar desde postres hasta cualquier receta en donde la proteína no exceda del 40 % de platillo. Adicionalmente se pueden inscribir en otras categorías como mejor salsa, mejor postre y sin faltar, por ser aquí en Monterrey: mejor cabrito. .

Los equipos, como se dice, se lucie-

ron, pusieron su pasión a todo lo que da; prepararon cortes fuera de serie, todos preparados allí (y necesariamente en asadores de carbón, obedeciendo la regla). La gente los visitaba y les preguntaba sobre su receta, sus técnicas y ellos con gusto daban a conocer sus secretos.

Los equipos, además, comparten lo que asan; así los asistentes prueban la que están preparando.

Los jueces para cada categoría pasan a una hora predeterminada y acordada con cada uno de los Capitanes de los equipos. Los horarios se sortean en presencia de los capitanes y todos están enterados de a qué hora los visitarán los jueces.

Fueron 45 jueces esta vez, divididos en “Jueces presenciales y Jueces en Mesa”; de los cuales 18 de ellos, los presenciales, recorrieron todos los toldos de los equipos: probaron cada uno de los cortes y recetas, escucharon las explicaciones. Ellos no daban a nadie ni esperanzas ni descalificaciones, sólo mensajes de agradecimiento y de “ánimo”; los jueces en mesa participaron de otra forma: los equipos, después de reci-

bir a los presenciales debían de llevar su platillo al lugar en donde se encontraba parte del staff del evento y ellos hacían llevar su platillo a los jueces, los cuales “a ciegas” sin saber de quién era la presentación, degustaban y calificaban.

Asistieron dieciséis mil quinientos adultos y dos mil setecientos niños menores de 12 años, durante los días que duró el evento. Se asolearon, se cansaron, pero todos disfrutaron del espectáculo que fue ver a los equipos asar carne.

En esta ocasión la SMP convocó a sus Fire Masters nacionales y extranjeros, y

en un espacio conocido como La Plaza de los Fire Masters, se asaron y ahumaron cerdos enteros en ahumadores y “a la vuelta y vuelta” 25 cabritos supremos y 25 lechones hermosos, 200 kilos de Boston Butt, 180 kilos de Pork belly, un disco con asado de puerco de 245 kilos y una paella de 500 kilos de arroz más sus “tropiezos”.

Además hubo cosas espectaculares en esta plaza: se ahumaron seis cabezas de atún que se trajeron desde Ensenada, B.C. y por primera vez se preparó un mega postre; donde se utilizaron 300 kilos de manzanas, mantequilla, azúcar y



cuatro litros de whisky y cuatro frascos del Rub del postre de la SMP para preparar Manzanas Flameadas SMP.

Todo lo preparado en la Plaza de los Fire Masters fue ofrecido y degustado por todos los asistentes que visitaron el espacio. Fue un evento lleno de mucho esfuerzo, carbón y leña, muchos asadores y manos para preparar todo lo que allí se preparó. Los participantes en esta Plaza, como siempre, pusieron todo su pasión y corazón en todas las preparaciones.

El 4 de septiembre a las 22 horas se llevó a cabo la premiación la cual quedó de la siguiente manera:



NIVELES GRILL MASTER

- 1er lugar profesional: Fat Burners
- 2do lugar profesional: Al rojo vivo
- 3er lugar profesional: Pitgrillers MX

- 1er lugar aficionado: Los + Carbones
- 2do lugar aficionado: Meat & Greet
- 3er lugar aficionado: Club de la Parrilla

CATEGORÍA HEB

- Sábado: Kings of the Grill
- Domingo: Tipos Grill

SOY PARRILLERO

- Mejor uniforme: Widebacks Grill
- Mejor team spirit: Parrilleros de la U
- Mejor stand: The Biker Grillers

CATEGORÍAS ADICIONALES

- Mejor cabrito (hubo un empate): ¡Ah, Carbón! / Club de la Parrilla
- Mejor salsa (hubo un empate): Auténticos Parrilleros / Kill Grill
- Mejor postre - Parrilla 360

GANADOR GRILL MASTER POR MAYOR PUNTAJE - FAT BURNERS

El equipo ganador por mayor puntaje del Grill Master HEB by Budlight Monterrey 2016 se llevó una motocicleta Street 750 de la compañía Harley-Davidson (R).

Los esperamos el próximo año en la sexta edición del Grill Master HEB by Budlight 2017, el cual prometemos será más grande y lleno de muchas emociones con el único motivo que tenemos: prender el carbón junto a nuestros seres queridos. #ElFuegoNosUne. ■





GANADORES DE:



Borrachos de Guadalajara España.



Recetas Coleccionables



6 personas

Ingredientes:

100 g	Harina
3 pzas	Huevo San Juan
250 g	Azúcar
C/s	Ron
C/s	Agua
20g	Canela en polvo

Procedimiento:

1. Separar las yemas de las claras del huevo San Juan.
2. Batir a punto de turrón las claras con 90 g de azúcar en un bowl.
3. Aparte batir las yemas.
4. Añadir las yemas a las claras en forma envolvente.
5. Incorporarles la harina en forma envolvente y de lluvia con ayuda de un colador.
6. Colocar en el molde deseado engrasado y harinado.
7. Hornear a 180°C. por 35 minutos aprox.
8. Desmoldar y dejar enfriar.
9. El restante del azúcar colocarla en una cacerola con el doble de agua y hervir hasta que se disuelva el azúcar, retirar de la lumbre y dejar que se enfríe.
10. Incorpora el ron al jarabe que se realizó en el punto 9.
11. Cortar en cuadros el bizcocho, bañarlos con el jarabe y decorarlos con la canela en polvo.

Nota: A estos bizcochos se les puede incorporar un poco de nuez pecana.

Texto y fotos: Spread / El Tizoncito.

Los tacos favoritos de México: muchos de los mexicanos que se van a vivir al extranjero afirman, con nostalgia, que una de las cosas que más extrañan de su tierra es comer con sus amigos los tacos al pastor.

Los de Pastor: 50 años en la historia de CDMX





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

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 puse 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 papelititos sobre los que eran colocados los tacos antes de ponerlos en los platos para después dejarlos en las manos de los clientes;





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.





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 empiezan 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 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 tra-

dicionales 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 allí 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





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.



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 cucha-

ras 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. ■



L I V E M O R E N O W

BUFF® is a registered trademark property of Original Buff, S.A. (Spain)

Información y ventas mayoreo: (33) 3632 5886 / info@buffmexico.com / www.buffmexico.com / www.buff.com

LA COMIDA COMPLETA
QUE TU MEJOR AMIGO
NECESITA 🐾 *solo con Chop!*



📷 CROQUETASCHOP

📺 ALIMENTOSCHOP

CROQUETASCHOP.COM

ESTÁN 🐾 | 🐾 CHOP!