

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

# Gusto!



¡Colecciona las recetas!

*restaurante*  
**Manzanilla**

La esencia es  
el ingrediente

Ensenada, BC

**Día mundial del  
HUEVO**

¡Todos a celebrar!

**Los vinos**  
de Cuatrociénegas

Coahuila



GRILL  
MASTER  
**Vamos  
a parrillar**



Nos encanta esta época  
**tanto como a ti.**



Por eso nos gusta **compartir con los que más queremos** regalos que hacen que nuestro corazón se llene de dicha.



[huevo-san-juan.com](http://huevo-san-juan.com)  
01 800 9SN JUAN (76 58 26)

**Encuentra en cada Huevo San Juan  
una palabra diferente que te invita a regalar  
*acciones buenas.***



*Ponte en acción y compártenos  
qué palabra tienes en tus manos,  
cada día es una diferente.*

**f @ / huevosanjuan**

Además **participa en nuestra dinámica navideña** en facebook y podrás ganar interesantes premios.

Aplican restricciones. Consulta términos y condiciones.



  
**CHOP!**

**¡FELIZ  
NAVIDAD!**



# Gusta!

Consultores en Diseño Gráfico  
S.A. de C.V.  
número 13

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  
Wine & Food Festival:  
Ostión sarandeado  
con ajo y chile

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](http://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 nuestros lectores. Empezamos nuestro recorrido celebrando un evento muy especial: se trata de Día Mundial del Huevo. Una celebración que nos recuerda la importancia del huevo en la cocina mundial además de ser un apoyo para mantener una buena salud a cualquier edad. Tomamos ahora rumbo al Estado de Coahuila, para conocer a la segunda casa vitivinícola del estado y una de las más antiguas del país: Bodegas Ferriño. De Coahuila nos trasladamos a Ensenada, Baja California, para conocer uno de los mejores restaurantes de México: se trata de Manzanilla, dirigido por los reconocidos chefs Benito Molina y Solange Muris. Ahora nos vamos hacia el sur de la República para conocer una de las bebidas más emblemáticas del país: el mezcal. Además, La Sociedad Mexicana de Parrilleros nos presenta muy buenas opciones para disfrutar de esas comidas los fines de semana.

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

¡Gusta!

## Contenido

### 16 DÍA MUNDIAL DEL HUEVO



### 6 MANZANILLA



### 24 MEZCAL



### 29 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



### 38 EL VINO DE CUATRO CIÉNEGAS



# manzanilla

*donde la esencia es el ingrediente*



*Benito y Solange fundaron el restaurante Manzanilla el 31 de julio del 2000, en ese entonces ubicado en un local sobre la avenida Riveroll. Hoy en día el proyecto ha pagado sus dividendos: el Manzanilla está catalogado como uno de los mejores restaurantes del país por publicaciones especializadas en gastronomía en México y a nivel internacional.*

**M**anzanilla nace en 2000 en Ensenada, Baja California, de la inspiración de dos de los chefs más reconocidos en México, Benito Molina y Solange Muris. “Después de haber trabajado para un viñedo juntos, sin pensarlo simplemente buscamos un local y decidimos empezar”, comentan los chefs. “Era un lugar pequeño con un menú de ingredientes locales y dos más de degustación de seis y ocho tiempos con cinco vinos locales, cervezas negras y mezcal. Fue un trayecto fuerte pero hoy que miramos hacia atrás sabemos que valió cada instante”

En Manzanilla podrás degustar Opciones naturales con Mignonette o ahumados a las brasas con mantequilla de estragón; y qué tal abulón de cultivo sellado con salsa de tomate y crema estilo manzanilla o si lo prefieres frito con soya y jengibre. Si prefieres carne blanca esta la Codorniz del Valle de Gua-

dalupe con Puré de Coliflor y Hongos en Caldillo de Guajillo y sus huevos. El pescado del día se sirve con Puré de Frijol Negro y Uña de Gato. Si la pasta es lo tuyo, muy recomendable el Orecchiette con Salsa de Quesos Ramonetti, el Fidellini de Tomate a las Brasas y Albahaca o el Raviol Abierto con Carnitas de Codorniz. Uno de los preferidos es el Lomo de Cerdo con Manzanas a la Vainilla con Polenta de Chiles Tatamado y para terminar con algo dulce está la Sorpresa Manzanilla: Helado de Vainilla, Galleta de Naranja, Reducción y Gelatina de Jamaica.

Manzanilla fue el primer restaurante mexicano en basar su cocina en los ingredientes locales de Baja California.

### **El mar**

Antes del auge gastronómico de la alta cocina de Baja California y la fama de sus vinos e ingredientes de mar, el pla-

tillo emblemático de la entidad eran los tacos de pescado, famosos desde la década de 1950. Pero la industria pesquera del puerto de Ensenada es la que marcó el legado culinario de esta región.

“Baja California es un lienzo en blanco, existen los ingredientes, existe la calidad, pero no la tradición gastronómica. No es un arte milenario como el de Oaxaca. Esto me permite estar en la búsqueda constante de mi propia identidad,” explica el chef Benito Molina.

Desde inicios del siglo XX, los japoneses y estadounidenses ya se habían dado cuenta del potencial de los productos de mar de Baja California, con lo que fundaron cooperativas que hoy en día son los ancestros de la industria pesquera moderna. Para 1960, las pesquerías de la ciudad capturaban casi la totalidad de todo el atún que producía el país.

Pero fue en las cocinas de los barcos pesqueros donde se gestaba una cultura



Los Molina-Muris han creado un verdadero matrimonio entre la cocina mexicana y la gastronomía mediterránea.

culinaria única para Baja California, que a la postre marcó su identidad gastronómica, y que hoy representa y reinterpreta la cocina del restaurante Manzanilla.

“Fueron los cocineros de los barcos atuneros los que trajeron esos platillos, ese ingrediente de mar a sus cocinas, y así se sentó un precedente que hoy retomamos con un concepto de alta cocina mexicana con un toque Mediterráneo,” explica Benito.

### **Una cocina sustentable**

La propuesta de Manzanilla es recono-

cida por su apego a la cocina natural, al ingrediente fresco y obtenido en forma sustentable. Cada miércoles, los cocineros abren su menú de la semana con pescado fresco adquirido ese mismo día. Nada se desperdicia. Si queda pescado del día anterior, se aprovecha haciendo un guisado u otras preparaciones como tostaditas o entradas de botana, o bien se incorpora en una sopa.

La gran mayoría del pescado que se sirve en Manzanilla viene del famoso “Mercado Negro”, un tianguis de pescado y marisco donde el producto se surte

directo de los barcos pesqueros, lo que en gran parte apoya a los pescadores locales al consumir pescado capturado en la región, y no congelado ni importado.

Molina comenzó a promover el consumo del producto agrícola local desde que llegó en 1996, cuando se percató de que tristemente toda la producción era exportada a EUA. Hoy en día las cosas han cambiado un poco gracias a la gestión de los chefs Benito y Solange, quienes fueron de los pioneros en dar a conocer la calidad de los frutos y verduras, hierbas aromáticas, aceite de olivo

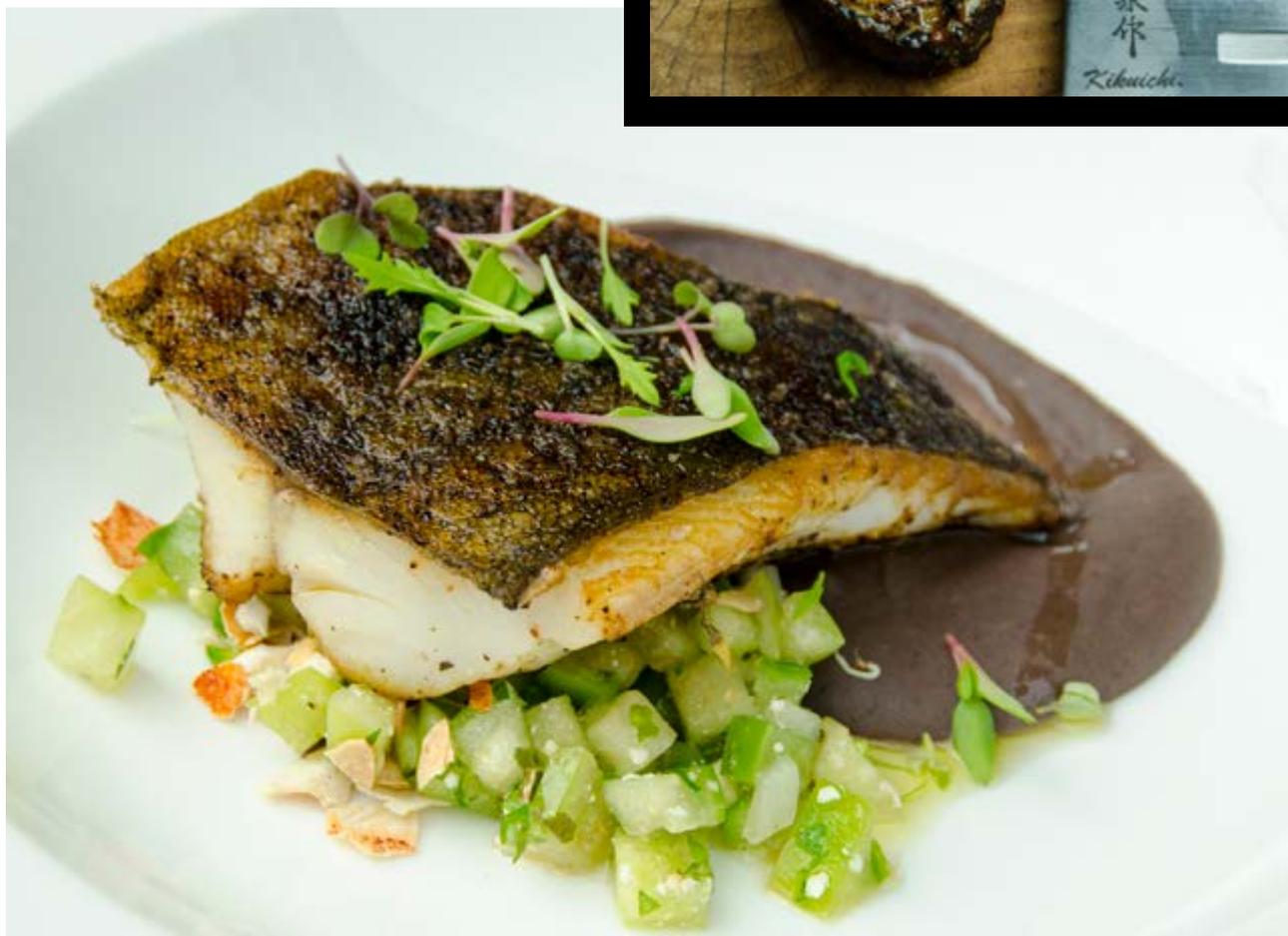


# *cocina natural y sustentable*

*Cada miércoles, los cocineros abren su menú de la semana con pescado fresco adquirido ese mismo día. Nada se desperdicia. Si queda pescado del día anterior, se aprovecha haciendo un guisado u otras preparaciones como tostaditas o entradas de botana.*

y conservas de la región.

“Tenemos el mejor producto de mar del país, grandes vinos y un aceite de oliva de gran calidad, así como una abundancia de hierbas aromáticas y vegetales de los valles agrícolas de Manadero al sur de la ciudad, que son la base de la cocina natural de Manzanilla”, Molina entiende la importancia del respeto a la ecología marina desde que experimentó en carne propia la vida de pescador, navegando a bordo del barco atunero Norman Iván a sus 23 años de edad. “Al cuarto día en alta mar tenía ya mi doctorado en filetear tiburones, y a la semana estaba yo sirviendo de buzo para desatorar delfines y otras especies que quedaban atrapados en las redes. Fue una experiencia que marcó mi filosofía personal”, recuerda.





## Benito Molina

Benito Molina Dubost nació en la ciudad de México en 1968. Su incursión en el mundo de la gastronomía se inicia un verano durante unas vacaciones a los quince años en que trabaja como garrotero en el renombrado y ya tristemente desaparecido Maxim's de París, en la Ciudad de México. Esta experiencia marcaría su destino.

Durante la carrera de Economía se da cuenta que su verdadera vocación es el arte culinario. Regresa al Maxim's, esta vez a la cocina donde, trabajó como ayudante de pescadero durante un año.

Posteriormente se embarca en un barco atunero en las costas de la Paz, Baja California Sur, donde desempeña funciones de "Pavo" o sea, ayudante de cocina y participa en la pesca del atún aleta amarilla. Esta experiencia fortalece su ya por si existente gran amor por el mar.

Realiza sus estudios profesionales en el New England Culinary Institute en Vermont, Estados Unidos, donde conocería a su mentor el Maitre Cuisinier de France Michel LeBorgne quien lo envía a trabajar con un colega suyo, otro maestro cocinero francés, a su natal Bretaña donde aprende técnicas para el manejo de los frutos del mar de una forma clásica. Durante esa estancia en Europa visita San Sebastián por primera vez y queda maravillado por la riqueza de la gastronomía vasca.

*“Por raro que parezca, el olor de una cocina profesional es muy loco, me envolvió desde que entré por primera vez a la cocina del Maxim's. Me dieron a pelar un costal de shalots, una especie con parecido a la cebolla, y cuando terminé, supe que la cocina es donde yo tenía que estar, esto es lo que yo quería hacer con mi vida”, comenta el chef Molina.*



Posteriormente se traslada a Boston, Massachusetts, para trabajar con el reconocido chef Todd English en su restaurante Olives, donde trabaja como jefe de partida en el horno de leña y posteriormente las pastas. El estilo de cocina es mucho más Mediterráneo, sobre todo Italiano. Esto terminará por influir mucho en su estilo de cocina. Regresa a la Ciudad de México donde ocupa el puesto de jefe de cocina por primera vez.

El prestigiado enólogo Mexicano Hugo D'Acosta lo contrata como jefe de cocina para el restaurante La Embotelladora Vieja en Ensenada Baja California donde conoce a su esposa, la talentosa chef Solange Muris y deciden hace trece años abrir su propio restaurante llamado Manzanilla por la aceituna que se da en esa región.

Hoy en día Manzanilla se especializa en productos locales sustentables. Es un referente de la gastronomía de Baja California y de México.

Algunos medios consideran a Manzanilla como uno de los tres restaurantes Mexicanos más importantes de la década.

La publicación Inglesa "Monocle" considera que es uno de los ocho mejores restaurantes de México. En 2007 recibe junto con el chef Pedro Martín el premio al pintxo más original durante el Arzak de Oro en San Sebastián. En 2009 la casa editorial Larousse lo selecciona como uno de los top chefs de México dentro de una publicación con el mismo nombre.

En la temporada de verano abre Silvestre, una terraza en el Valle de Guadalupe entre olivos y viñedos con un solo menú y donde todo se cocina a leña. En 2013 Millesime le otorga un reconocimiento por su trayectoria.

Benito Molina ha representado a la cocina Mexicana en ciudades como Sao Paulo, Rio de Janeiro, San Sebastián, Estocolmo, Bogotá y Nueva York; por mencionar algunas.

### **Solange Muris**

Nació en la ciudad de la eterna primavera, Cuernavaca Morelos. A su regreso a México se desempeña como jefe de cocina por primera vez en el restaurante El Ingenio en su ciudad natal. Posteriormente el chef Benito Molina la contacta para unirse al equipo de trabajo de Bodegas de Santo Tomás en Ensenada BC. Después de trabajar juntos durante un año deciden aventurarse y abrir su propio restaurante en el puerto de Ensenada, apostando un futuro juntos en Baja California.

Hoy en día Manzanilla es uno de los restaurantes más importantes de México: reconocido por la prensa nacional y extranjera. Manzanilla ha recibido múltiples reconocimientos en sus 15 años de vida.

Solange es conductora junto con Benito del exitoso programa de televisión "Benito y Solange", transmitido por la cadena Utilísima. La segunda temporada se grabó íntegramente en





Ensenada BC mostrando la belleza del puerto y los valles de Baja California a Latinoamérica.

Solange es una de las jóvenes cocineras mexicanas que da la cara por nuestra gastronomía y nuestras raíces.

En su cocina prioriza el producto obtenido en forma sustentable: prefiere el pescado de anzuelo y no de red. Además de tener menos daños superficiales y ser menos dañino a la ecología, hay menos mortandad incidental de especies que se quedan atoradas en las redes.

También la acuicultura va de la mano con la filosofía y el menú de Manzanilla. Todo el ostión y mejillón servido en el restaurante proviene de las granjas acuícolas de la región, conocidas por la gran calidad de su ingrediente al tener el cultivo en las aguas frías del Pacífico, que producen marisco de calidad comparable a Francia.

Considerado como un ‘artista del pescado y el marisco’ por los mejores cocineros del país, Molina confiesa que su inspiración culinaria surgió se la debe a Jean Yves Ferrer, chef del restaurante

Maxim’s de París en la Ciudad de México, quien le dio su primera oportunidad en una cocina profesional en la década de 1990.

“Por raro que parezca, el olor de una cocina profesional es muy loco, me envolvió desde que entré por primera vez a la cocina del Maxim’s. Me dieron a pelar un costal de shallots (chalotes o escañoas), una especie con parecido a la cebolla, y cuando terminé, supe que la cocina es donde yo tenía que estar, esto es lo que yo quería hacer con mi vida.”

“La esencia de nuestra cocina es el ingrediente fresco, el mejor pescado y marisco de México, el mejor vino del país, el mejor aceite de oliva...”

Por eso hemos hecho de Ensenada nuestra casa”, comentan los chefs Benito y Solange. ■

### Manzanilla

Teniente Azueta #139 Recinto Portuario,  
22800 Ensenada, Baja California. México.  
Tel. 01 646 175 7073  
[www.rmanzanilla.com](http://www.rmanzanilla.com)



Chef Benito Molina.



**NO ES POR LA DIETA,  
es por sentirme mejor**



@HUEVOSANJUANFIT

# Huevo San Juan con machaca





4 personas

## Ingredientes:

8 pzas.	Huevo San Juan
100 g	Machaca seca
200 g	Jitomate picado
100 g	Cebolla picada
30 g	Chile serrano picado
C/s	Sal
C/s	Pimienta
C/s	Aceite
300 g	Frijoles refritos
150 g	Queso fresco
1 pza.	Aguacate

## Procedimiento:

1. En una sartén, sofría la cebolla, una vez que cambien de color, añada la carne seca y sofría por un minuto.
2. Vierta el jitomate, junto con el chile, una vez que esté bien sofrido todo, sazone con sal y pimienta.
3. Vacíe los huevos previamente batidos, cocine solo hasta que el huevo esté completamente cocido y retire del fuego.

# Día MUNDIAL del HUEVO

¡Todos a celebrar!





## **En todo el mundo se organizan ese día actos públicos en los que se destaca la importancia del huevo en la alimentación y sus ventajas para la nutrición y la salud.**



¿Que tal unos huevos para el desayuno? Ya sean estrella-dados, revueltos, a la mexicana. a la albañil, en omelette, con chorizo, con machaca, con jamón, tirados, rancheros, motuleños en fin: una variedad de opciones y combinaciones enorme que seguramente conoces a la perfección. Pero, ¿sabías que el huevo es un ingrediente básico para toda la gastronomía? Pues así es, el huevo es uno de los

alimentos más versátiles y que se adapta adapta fácilmente a muy variados usos gastronómicos. Al ser un ingrediente básico el huevo ofrece grandes beneficios que aporta una amplia gama de cualidades que se utilizan tanto al momento de preparar como al presentar. propiedades que pueden utilizarse a la hora de preparar y presentar los alimentos. Además, el huevo es uno de los alimentos fundamentales para nuestra

salud ya que cuenta con muchísimas propiedades altamente nutritivas.

Pero empecemos por la cocina. Además del desayuno seguramente no sabías que el huevo también se utiliza como espumante en panes, flanes e infinidad de postres y pasteles. Para preparar mayonesas, salsas, aderezos el huevo es utilizado como emulsionante. En cremas y sopas se le utiliza como un aglutinante que le da espesor al platillo. También



## El huevo de la mano con tu entrenador. Esto debido a que una de las funciones más conocidas de la proteína es la construcción y conservación de los tejidos, principalmente los músculos.

se le utiliza como “adhesivo” para pegar el harina y así proteger el relleno de los alimentos. Los huevos son un ingrediente importante en la composición de algunos panes y de casi todos los productos de bollería y pastelería, además de ser utilizado como toque estético para dar un acabado brillante a los panes y pastas. Es ideal para mezclar con leche y pan molido para empanizar, así como un ingrediente indispensable para lograr los capeados.

Vaya que el huevo tiene infinidad de usos en la cocina, y seguramente hay muchos otros que no mencionamos, pero estos ejemplos ya te habrán dado una clara idea de la importancia de este alimento en las cocinas de todo el mundo.

Ahora, si te asombro los múltiples usos del huevo en la cocina espera a conocer los beneficios que aporta a la salud.

El huevo cuenta con gran cantidad de vitaminas, especialmente A, B2, B12, D y E, además de minerales tales como fósforo, selenio, hierro y zinc, que son de gran utilidad para el organismo.

El beneficio de consumir este alimento se inicia prácticamente antes de nacer y acompaña a los individuos para un desarrollo pleno en los primeros años. En la gestación, a través de la alimentación de la madre, favorece el desarrollo del feto durante la etapa embrionaria y del bebé lactante. Su consumo, dada la elevada calidad de la proteína que

aporta, es igualmente importante en la etapa de crecimiento en la infancia y adolescencia.

Y para lograr mantener un peso ideal, el huevo es una de las alternativas más eficaces. Debido a su composición nutricional el huevo es un alimento con una gran capacidad saciante, cualidad de especial interés para quienes siguen una dieta enfocada en perder peso. La sensación de hambre tarda más en llegar cuando se consume huevo en el desayuno. Además, un huevo contiene sólo 80 calorías, equivalente a una porción de 170 g de yogurt natural.

En el deporte, el huevo va prácticamente de la mano con tu entrenador. Esto debido a que una de las funciones más conocidas de la proteína es





**Hablemos de el huevo y la cocina:** además del desayuno seguramente no sabías que el huevo también se utiliza como espumante en panes, flanes e infinidad de postres y pasteles.





la construcción y conservación de los tejidos, como son los músculos. Por ello es muy socorrido por las personas con gran actividad física, como los deportistas o quienes tratan de ganar músculo y fortaleza.

Los deportistas consumen huevo toda la semana, lo que les da la energía y nutrientes que su cuerpo necesita, tanto para cumplir con la intensidad de su deporte como para reponerse posteriormente.

Y si en las primeras etapas del desarrollo humano el consumo de huevo es básico, en personas de la tercera edad los beneficios son igual de importantes. Para las personas mayores, la proteína de alta calidad como la del huevo les ayuda a contrarrestar la pérdida de masa muscular asociada a la edad, lo que favorece mantener la movilidad, la

actividad física y la calidad de vida.

Y los beneficios del consumo de huevo siguen en aumento ya que estudios recientes han arrojado que cuando las mujeres mayores incrementan el consumo de proteína, también incrementan la densidad mineral del hueso y desciende el riesgo de rotura ósea, especialmente de la cadera.

Hasta la falsa creencia de que la ingesta de huevos podría aumentar el riesgo cardiovascular ha quedado ya en el pasado tras los resultados de numerosos estudios, que han demostrado de forma concluyente que consumir un huevo diariamente no perjudica el perfil lipídico sanguíneo ni aumenta el riesgo de sufrir una enfermedad cardiovascular.

Por ello las principales sociedades científicas han modificado sus reco-

mendaciones dietéticas en relación con el huevo. La Asociación Americana del Corazón declara que «el colesterol procedente de los huevos no supone un riesgo añadido para padecer enfermedades cardiovasculares, permitiendo recomendar el consumo diario de huevo.

Como verás, el huevo es mucho más que tu desayuno y es por eso que a iniciativa del International Egg Commission, cada año desde 1996, el segundo viernes de octubre, se celebra el Día Mundial del Huevo, con el objetivo de efectuar un tributo a uno de los alimentos más importantes con que dispone el hombre. Y como no celebrarlo si México es el principal país consumidor de huevo en el mundo con 23.3 kilogramos por habitante al año. ■

**¡Feliz día del huevo!**



# Canapés de clara



Recetas Coleccionables



## Ingredientes:

60 g	Claros de huevo
20 ml	Aceite de cacahuete
20 g	Mayonesa
20 g	Mostaza
2 pz	Bolillo
18 pz	Alcaparras
1 pz	Rama de hinojo
2 pz	Jitomate cherry

## Procedimiento:

1. En una sartén caliente cocer la clara de huevo con el aceite de cacahuete, salpimentar y reservar.
2. Cortar rebanadas de el bolillo en forma sesgada y tostar.
3. Mezclar la mayonesa con la mostaza y untar al pan tostado, encima servir las claras y decorar con el hinojo, el jitomate cherry y las alcaparras.

Fotos:  
cortesía Thuxley

# MEZCAL

**M**ezcal es el nombre común otorgado desde hace al menos 400 años a las bebidas obtenidas de la destilación de los mostos fermentados de las piñas o cabezas cocidas de maguey o agave.

Con la conquista y colonización europea los derivados del maguey tuvieron un incremento. El pulque dejó de ser una bebida ritual (quedando libre de restricciones para su consumo), además de recibir un impulso considerable para venderlo. Los europeos a su vez iniciaron la destilación de otros agaves con los que elaboraron aguardientes denominados mezcales.

Entre 28 y 39 especies de agave han sido empleadas tradicionalmente para elaborar mezcal en por lo menos 26 estados de la República Mexicana. Existen, por tanto, gran cantidad de mezcales según la especie o combinación de especies y los instrumentos y procesos de elaboración, que cambian de una región a otra.

Oaxaca es uno de los lugares en donde se producen los mejores mezcales, siendo este uno de los factores de identidad del lugar.

En las cercanías de Oaxaca podrás visitar fábricas que garantizan tener un toque muy personal en cada variedad de sus bebidas.

A diferencia del tequila, que sólo se fabrica con agave azul, las variedades de mezcal se logran con una mezcla de distintas familias de agave.

La clasificación más general divide en tres grandes ramas, según su añejamiento. A más largo proceso, mejor sabor y mayor el precio: el añejo, almacenado en barrica no menos de un año; reposado, debe durar en la barrica de dos meses a un año; blanco, aquél cuyo reposo en barrica es inferior a dos meses. La famosa variedad “de pechuga” incorpora el sabor de ciruela pasa, piña, chabacano y manzana, por lo que su sabor es más suave. El complemento a un trago de mezcal es un gajo de naranja y una pizca de sal de gusano mezclada con chile en polvo.

La coctelería a hecho del mezcal uno de sus ingredientes favoritos por lo que ya no solo en México sino cada vez más en más países el mezcal se esta haciendo presente.



# Desde el corazón de Oaxaca, tres cocteles para disfrutar un buen mezcal

El sabor único de Mezcal Montelobos se fusiona con la creatividad de la mixóloga Camille “La Loba” Austin para dar vida a tres refrescantes cocteles, perfectos para disfrutar en pequeños sorbos durante los días soleados sin importar si estás en la ciudad o frente al mar. Te presentamos: Sangre y Fuego, Jungle Fever y Riviera Tropical.

“La Loba”, con más de una década de experiencia en la industria de la hospitalidad y quien también es embajadora de este exquisito mezcal artesanal gracias a su profundo conocimiento de los destilados, nos comparte tres recetas para disfrutar Mezcal Montelobos de forma original honrando la cultura mezcalera de Oaxaca.

## **SANGRE Y FUEGO**

**Esta original mezcla dará el toque kinky a esta tarde de calor; su toque ligeramente picoso te encantará.**

### Ingredientes:

- 1.25 oz Mezcal Montelobos
- .75 oz Ancho Reyes (Licor de chile ancho)
- .75 oz jugo de limón amarillo
- 1 oz jugo de sandía
- 1.5 oz agua de jamaica
- 1 oz ginger beer

Combina todos los ingredientes en un shaker, menos el ginger beer, y agita. Sirve sobre vaso tipo Collins con cubos de hielo. Después agrega el ginger beer. Decora con una flor deshidratada.



## JUNGLE FEVER

Coctel explosivamente refrescante, cuya fusión con frutas tropicales te llevará a experimentar el mezcal en otro nivel.

### Ingredientes:

2 oz Mezcal Montelobos  
.75 oz jarabe de almendras (Orgeat)  
.75 oz de jugo de limón  
1.5 oz de agua de coco  
1 oz de jugo de piña

Combina todos los ingredientes en un shaker. Sirve sobre vaso tipo Collins con cubos de hielo. Decora con una hoja de plátano.

## Acerca de Mezcal Montelobos

Montelobos está hecho a partir de la naturaleza, herencia y tradición, mezclados oficiosamente con el fin de conseguir un productor de sorprendente calidad. Montelobos es una obra de un visionario y un heredero del mezcal; Iván Saldaña Oyarzábal, un doctor en botánica y especialista en agaves, encontró a Don Abel López Mateos, palenquero y agricultor con más de cinco generaciones de productores para materializar este producto. Juntos trabajaron apasionadamente en crear un proceso de producción único basado en métodos artesanales, puliendo

en cada etapa el diamante en bruto hasta lograr un producto de balance perfecto y complejidad extraordinaria. Este mezcal captura las notas de humo, la compleja mezcla de compuestos de la fermentación, los sabores del agave cocido y los botánicos verdes provenientes del Espadín, en una experiencia rica e interminable.

## Acerca de Camille Austin Embajadora de Mezcal Montelobos: EEUU

Camille Austin, conocida afectuosamente también como “La Loba” es la embajadora dinámica de Mezcal Montelobos

Oaxaca es uno de los lugares en donde se producen los mejores mezcales, siendo este uno de los factores de identidad del Estado.



para Estados Unidos. Camille posee un estilo muy distinto y su misión como embajadora es honrar a la cultura Oaxaqueña y compartir la tradición del mezcal y el arte del agave en la coctelería. Con más de 10 años de experiencia en la industria de la hospitalidad, Camille ha jugado un papel clave en el desarrollo de los programas de bar en el Gripto Hakkan, el Hotel Fontainebleau Miami y en Soho House de Nueva York. Su pasión y conocimiento de los destilados Mexicanos la llevaron a Mezcal Montelobos, la marca por la cual ahora viaja los Estados Unidos y México, compartiendo la historia de una de las tradiciones más antiguas de México. Hoy en día el conocimiento y entusiasmo de “La Loba” por la coctelería innovadora juegan un papel complementario al del experto en agave y creador de Mezcal Montelobos, Iván Saldaña Oyarzabal. Juntos, ellos buscan compartir el sabor único y la versatilidad de Mezcal Montelobos. Justo como Montelobos representa el arte y el diseño de un México contemporáneo y a la vez ligado por la tradición, Camille encuentra inspiración en la cultura de su ciudad actual Nueva York. ■



## RIVIERA TROPICAL

**Una explosiva experiencia de humo y hierbas que te llevará por una emocionante travesía de sabores.**

### Ingredientes:

- 1.5 oz Mezcal Montelobos
- .5 oz Xtabentun
- .75 oz jugo de limón amarillo
- 2 oz jugo de zanahoria
- .5 concentrado de jengibre (Velvet soda)

Combina todos los ingredientes en un shaker y sirve sobre vaso tipo Collins con cubos de hielo. Decora con cristales de jengibre. ¡Listo!



# El origen de las mejores parrillas es



  
**Amara**<sup>®</sup>  
Carne de cerdo



SOCIEDAD MEXICANA DE



**SMP**

EXCLUSIVO MIEMBROS

PARRILLEROS

SOYPARRILLERO.MX

UN EVENTO DE



SOCIEDAD MEXICANA DE  
CAMPEONATO  
**GRILL MASTER**  
**H-E-B**  
MONTERREY 2019  
PARRILLEROS



**¡GRACIAS!**  
**28,000 ASISTENTES**  
**¡NOS VEMOS EN 2020!**



## CARNE ASADA, CERVEZA, MÚSICA Y FAMILIA

### **TODOS SOMOS PACO.**

**Por:** Fernando Garza

Una de las cosas que más atesoro es la capacidad de preguntarme el porqué de las cosas. Dudar, ser críticos, cuestionar, no ser condescendiente. Todo para construir, entender, valorar y por qué no: Evitar repetir errores que ya experimentamos.

Esta característica de personalidad trae consigo retos, sobre todo la necesidad de aceptar en ocasiones ciertas cosas que parecen no tener una explicación clara, coherente, terrenal.

Cuando escuché a Alejandro compartir la noticia sobre lo que había sucedido horas antes en la colonia Contry el viernes del Grill Master, supe de inmediato que los que estábamos ahí teníamos una misión mucho más grande que “solo” sacar adelante el evento de parrillada más grande de Latinoamérica, algo que de por sí se antojaba como un reto mayúsculo.

Había que descifrar el mensaje que nos estaban enviando desde un lugar que desconocemos. Lo primero que pensé fue “¿Por qué hoy? ¿por qué así?” uno suele culpar cuando la razón no alcanza para comprender. Normal. Me propuse observar durante los tres días hasta el más mínimo detalle de lo que viviríamos, con la esperanza de entender el porqué, al final del evento.

Ya habíamos puesto “manos a la obra” desde hacía tiempo, pero ese viernes por la noche fue cuando llegaron algunos elementos del equipo que venían de fuera, los cuales comenzarían con los preparativos de los platillos a su cargo y de varios temas logísticos que primarían durante las próximas horas. La organización ha mejorado, pero nunca es fácil poner a tantas mentes capaces y creativas en un mismo lugar a trabajar en coordinación absoluta. La lección que nos dio la trágica noticia de esa noche fue brutal. Un boost de nostalgia y rabia, pero también de adrenalina e inspiración.

La gente tocada por Dios (no son muchos) suele ser sabia hasta en la fecha en que parten. A mi me pasó con mi abuelo paterno. Les cuento: amante del futbol americano durante toda su vida, fundador de los Borregos Salvajes en Torreón y jugador de los mismos Borregos en el Campus Monterrey, solía preparar una gran comida el día de cada Super Bowl. Yo tenía 10 años en ese enero y mientras comíamos en su casa, viendo a sus adorados Vaqueros de Dallas, mi abuelo Othón partió repentinamente. Pero eso sí, se aseguró que sus Vaqueros ganaran abultadamente el Super Bowl mientras su familia disfrutaba unida.

Paco y Mireya se aseguraron de que su partida fuera justamente en vísperas de un evento que representaba todo para los suyos: Unión, hijos, momentos, risas. La complejidad de lo simple: Un delicioso pedazo de carne compartido en familia. Fue una prueba para todos.

Debo decir que la gratitud, el respeto, el compromiso y la intención de sumar son algo que difícilmente se consiguen dando una simple indicación. La palabra puede convencer, pero el ejemplo arrastra. Alejandro ha marcado la pauta con

una visión clara sobre lo que se pretende lograr, pero el ejemplo mas importante ese fin de semana no vino ni por mucho sólo de él. Tuvo a dos ayudantes desde arriba que mostraron el camino para hacer de este evento uno memorable.

Sentí una vibra tan positiva como abrumadora las más de 40 horas que estuvimos en esa zona de Fire Masters durante el fin de semana, y estoy seguro por lo que vi, escuché y leí, que la misma vibra estuvo presente en todas las zonas del evento. No escuché un solo comentario negativo del evento. Esto no quiere decir que no podamos hacer las cosas mejor, pero en lo general se vivió un ambiente de fiesta, de compartir, de disfrutar.

Paco y Mireya estuvieron ahí, en el Parque SMP que se construyó en tiempo récord y que representa solo un fuerte eslabón para el futuro de esta familia. Estuvieron ahí en cada niño que atendimos, en cada llama de leña, en cada taco servido, cada discusión, cada risa, cada temor a la lluvia, cada grito y cada baile, cada premio, cada sonrisa.

Estuvieron ahí para anunciar a los ganadores, para coordinar la zona Prime, para atender las dudas, para grabar con la prensa, para servir a los jueces, para ir por más hielo, para dar la bienvenida a los dos nuevos Fire Masters. Para charlar con quienes se quedaron velando la comida durante largas noches. Estuvieron ahí para que los voluntarios supieran por dónde empezar. Para Calmar al municipio...Estuvieron ahí para inyectar aún más energía a cada miembro del impecable staff de la SMP.

Durante día y noche para toda duda hubo una respuesta, una luz. Para todo reto, una solución. Eso se logra solamente de una forma: teniendo claro el objetivo y creyendo en algo, como lo ha hecho Paco Jr. desde la creación de la SMP y a través del capítulo Guadalajara.

La lección que nos ha dado Paco y Mireya ha sido total: es bueno preguntarnos el porqué de las cosas, pero hay un momento en el que debemos aceptar y disfrutar la dicha que tenemos de compartir horas, días y años con gente tan buena alrededor de nosotros. La vida es corta.

Siempre hacer el bien, siempre sumar.

Me siento honrado y privilegiado de haber podido compartir mi camino con personas tan entregadas como ustedes. Por haberme dejado aportar algo a este evento que tenía un mensaje mucho más profundo que había que descifrar: Honrar a dos extraordinarias personas, inspirar a miles y dejar una huella de que si se pueden hacer cosas bien hechas en nuestro país.

Cuando regresé a mi casa el domingo, muy tarde por la noche, caí en cuenta de que Todos Somos Paco, porque como él, todos hemos buscado algo, encontrado algo y perdido algo en esta vida.

La SMP es eso que todos soñamos encontrar; un lugar en donde se es feliz compartiendo y recordando a los que siempre estarán con nosotros, a través de los recuerdos que construimos, sobre todo, alrededor del fuego.

QEPD tus señores padres, Paco. Mi respeto absoluto. Estamos contigo.

**#ELFUEGONOSUNE**

SOCIEDAD MEXICANA DE



**GRILL ACADEMY**

EXCLUSIVO MIEMBROS

PARRILLEROS

## Cursos de parrilla

Nace con la intención de compartir conocimientos acerca de nuestra pasión: la parrilla.

Durante estos cursos se aplican distintas técnicas, se comparten consejos, opiniones y, lo más importantes, se convive con otros amantes de la parrilla.

**MÁS INFORMACIÓN:**

Correo: [cursos@soyparrillero.mx](mailto:cursos@soyparrillero.mx)

 [SociedadMexicanadeParrilleros](#)

    [SoyParrilleroMX](#)



SOYPARRILLERO.MX



**NO ES POR  
LA DIETA,  
es por  
sentirme  
mejor**

 **Huevo  
San  
Juan**



@HUEVOSANJUANFIT

# UNA EXPERIENCIA ÚNICA



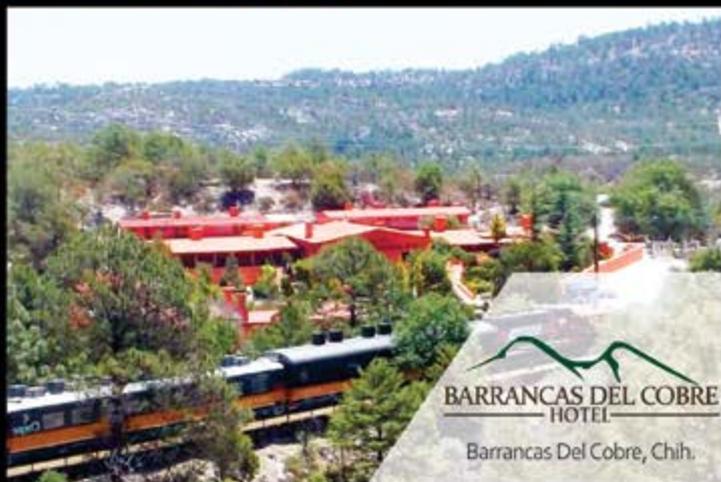
**BALDERRAMA**  
HOTEL COLLECTION

50 AÑOS

EL MEJOR TOUR OPERADOR  
DE BARRANCAS DEL COBRE.

[www.hotelesbalderrama.com](http://www.hotelesbalderrama.com)

[www.viajesbarrancasdelcobre.com](http://www.viajesbarrancasdelcobre.com)



# Flan de Queso Crema Light





## Procedimiento:

1. Colocar la azúcar, el agua y jugo de limón en un cazo cónico, hervir y mantener en la lumbre a formar el caramelo; Verter sobre el molde deseado el caramelo y dejar enfriar.
2. Licuar huevo Light San Juan con el resto de los ingredientes.
3. Colocar la mezcla y tapar con papel aluminio, colocarlo a baño maría hornear a 180°C por 90 min o hasta que esté cocido.

SACAR del horno y dejar enfriar completamente y refrigerar por lo menos 2 h antes de servir.

Recomendación: Este tipo de flanes se recomienda se acompañen con frutas frescas como fresa, durazno, frambuesas, etc. O salsas de diferentes frutas.

## Ingredientes:

250 ml	Huevo light San Juan
190 g	Queso Crema light
360 ml	Leche evaporada
360 g	Leche condensada light
10 ml	Vainilla líquida

## Para el Caramelo:

300 g	Azúcar
300 ml	Agua
1/2 pza	Jugo de limón

Texto y fotos: Bodegas Ferriño.

Poca gente se imaginaba que una región desértica como la que comprende gran parte de Coahuila pudiera ser apta para crear algunos de los mejores vinos de Latinoamérica.

# Los VINOS de Cuatro Ciénegas





Con excepción de Parras de la Fuente, el municipio de gran tradición vitivinícola y que cuenta con el primer viñedo del Nuevo Mundo, otras regiones parecían envidiar la riqueza de este valle, enclavado en la Región Sureste de Coahuila y que, por sus condiciones orográficas y climatológicas, parecía estar destinado a monopolizar la producción del vino en el estado.

La creatividad y el tesón de la gente del norte logró desde hace relativamente poco tiempo lo impensable: crear viñedos en prácticamente todas las regiones de Coahuila, y ejemplo de esto es el vino que se produce en el Pueblo Mágico de Cuatro Ciénegas.

Las Bodegas Ferriño son las segundas más antiguas de Coahuila, detrás de la Casa Madero. Su origen se remonta a 1860, cuando Miguel Ferriño Lander inició el proyecto; su familia aún es propietaria de este viñedo.

En aquel año don Miguel, recién llegado del sur de Italia, fundó en Cuatro Ciénegas Coahuila una empresa vinícola que se dedicaba principalmente a la destilación de aguardiente de uva y brandy.

Posteriormente fue adquiriendo diversas pequeñas propiedades que hasta la fecha conforman un todo. El actual edificio lo adquirió en 1868, ampliándolo en diferentes etapas según el negocio iba evolucionando, en el año de 1917 el negocio giró preponderantemente hacia la elaboración de Vinos Generosos, dándole mayor impulso a la marca “Sangre de Cristo”.

Este tinto es un vino de mesa con 12% Alc. Vol., elaborado desde el siglo antepasado con uva Lenoir y Rosa del Perú. Estas variedades de uva le transmiten características de afrutado y dulce. El origen de esta marca se encuentra en Italia, donde existe un vino de mesa Lágrima Cristi o Lágrima de Cristo; por eso el Sr. Ferriño, haciendo remembranza a su país natal, lo llamó Sangre de Cristo.

Ferriño Lander comenzó sembrando viñedos para producir aguardiente de uva, y en 1897, con la llegada del ferrocarril, pudo distribuir sus vinos a diversos puntos del país. El Aguardiente de Uva Extrafino y Aguardiente de Uva Cuatro Ciénegas fueron los productos que mayor auge le imprimieron al negocio en el siglo antepa-





← sado y que se dejaron de elaborar en el siglo pasado en 1930. Bodegas Ferriño siempre ha contado con viñedos propios, cultivando diferentes variedades de uva, entre ellas las principales son para la producción de vino (Lenoir, Cabernet, Merlot, Carignane, Palomino, Riesling y Moscatel), y una pequeña proporción se destina para uva de mesa (Rosa del Perú, Black Prince, Tokay y Moscatel de Alejandría).

Al crear su famoso vino Sangre de Cristo pronto acaparó gran parte de la producción y actualmente representa el 80% del vino producido por Ferriño.

En un inicio la empresa Vinícola llevaba por nombre “La Fronteriza”, a partir de 1921 fecha del fallecimiento del fundador pasó a ser “Testamentaria de Miguel Ferriño”, y en 1955 se denominó “Bodegas Ferriño”.

Los vinos Ferriño se comercializan en toda la República Mexicana, prin-

cialmente en las ciudades de México y Monterrey, además del Estado de Coahuila. Su calidad está avalada porque todos sus vinos son elaborados con los métodos tradicionales. Además, pertenece a la Asociación Nacional de Vitivinicultores (ANV).

Esta bodega empezó ofreciendo tres tipos de productos, actualmente su oferta se ha ampliado y destacan el tinto semiseco, el generoso tipo oporto, el generoso moscatel, el tinto dulce y la crema de aguardiente.

Bodegas Ferriño no sólo tiene una gran historia de éxito y mucha tradición, además se ubica en una de las regiones más exóticas y bellas del norte del país donde se desarrolló lo que ahora es considerado uno de los más bonitos Pueblos Mágicos del país: Cuatro Ciénegas.

Rodeado por seis sierras que rebasan los 2,000 msnm y situado a 740 msnm,

el valle de Cuatro Ciénegas alberga montañas, planicies, dunas, pozas y desiertos exclusivos del lugar. En Cuatro Ciénegas existe además gran cantidad de ecosistemas completos y autosuficientes formados por bacterias que son únicos en el mundo y representan un registro evolutivo de los ecosistemas de la tierra primitiva. Estas características dieron lugar a que la Comisión de Áreas Naturales Protegidas, CONANP, resguardara a este valle como un Área de Protección de Flora y Fauna.

El municipio de Cuatro Ciénegas recibió en el 2012 de parte de la Secretaría de Turismo Federal (Sectur) la denominación de Pueblo Mágico. La distinción fue por su gente, sus atractivos naturales (únicos en el mundo), sus edificios emblemáticos llenos de historia, sus fiestas y tradiciones.

Visitar Bodegas Ferriño es un plus dentro del recorrido a Cuatro Ciénegas. →



**Rodeado por seis sierras que rebasan los 2,000 msnm y situado a 740 msnm, el valle de Cuatro Ciénegas alberga montañas, planicies, dunas, pozas y desiertos exclusivos del lugar.**





## Ficha técnica del vino tinto Sangre de Cristo:

Las principales características que definen a este vino tinto son:

- **Graduación alcohólica:** Oscila en torno al 12 %. Se prepara a partir de una mezcla de la variedad Lenoir y uva Rosa del Perú, en una proporción aproximada del 70-30 %, respectivamente.
- **Temperatura de servicio:** El rango de temperatura ideal para su consumo oscila entre los 8 y 10 ° C.
- **Notas de cata.** Es un vino de sabor afrutado y dulce, generalmente muy agradable aún para quienes no son consumidores habituales. Su graduación alcohólica es bastante menor que la de otros vinos tintos.
- **Tipo:** tinto
- **País de origen:** México, (Cuatro Ciénegas)
- **Productor:** Bodegas Ferriño
- **Uva:** a base de: Lenoir 70% rosa del Perú 30%.
- **Vista:** rojo liláceo.
- **Nariz:** uvas y cerezas.
- **Boca:** dulce y afrutado.
- **Añejamiento:** tinto sin crianza de seis a 12 meses en barricas de roble.
- **Maridaje.** Resulta ideal para consumir en verano, pues a bajas temperaturas conserva mejor sus sabores y fragancias. Se puede disfrutar solo o acompañando maridajes clásicos para vinos tintos. Combina muy bien con otras bebidas, dada su gran versatilidad. Va muy bien con platillos agrídulces, chiles en nogada, quesos de sabor suave, pastel de tres leches, también mezclado con limonada para obtener una rica Sangría.



La arquitectura del edificio que alberga la bodega mantiene el encanto de antaño y en su interior se pueden ver gran variedad de barricas. Los alambiques con que inició la empresa a finales de 1800 que contrasta con su moderna línea de embotellado. Sus hermosos patios dan inicio a parte de las 20 hectáreas de los viñedos Ferrino. La finca ofrece un área destinada al turismo donde es posible

degustar y comprar sus productos.

Cuatro generaciones han pasado por los muros de esta vinícola, que desde la llegada de Don Miguel Ferrino Lander en 1860, se han consolidado como uno de los mejores productores de vino en el norte del país.

Si quieres deleitarte con un vino tinto suave y fresco, Sangre de Cristo es una excelente opción. ■



Los mejores días  
comienzan con  
*un buen desayuno*



[huevosanjuan.com](http://huevosanjuan.com)  
01 800 9SN JUAN (76 58 26)

