

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

Gustar!



¡Colecciona las recetas!

Cena con 18 Chefs

Un recorrido por México

Wine & Food Festival

cocina
bajamed

Baja California

restaurante
Amici

fusión de cocina
mexicana e italiana

CDMX

TIPS para parrillar

SMP - ¡El fuego nos une!



Sabemos que lo bueno siempre puede ser mejor, por eso queremos compartir contigo

**nuestra
evolución**



Dejamos de ser —————



Para ser:



—
¡gracias por
tu confianza!



/ProanCarneDeCerdo

ALIMÉNTATE SANAMENTE

Consultores en Diseño Gráfico
S.A. de C.V.
número 14 año 3

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,
Sociedad Mexicana de Parrilleros.

PORTADA
Restaurante Amici:
Risotto frutti
di mare

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.

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 en Baja California donde guiados por el reconocido Chef Javier Plascencia nos adentramos a conocer la cada vez más famosa cocina BajaMed. De Baja nos trasladamos a la Ciudad de Mexico, para visitar uno de los mejores restaurantes de Paseo de la Reforma, el Amici, que presenta una propuesta muy interesante de fusión entre la cocina mexicana e italiana.

Un evento imperdible para los amantes de la gastronomía es la Cena con Chefs Estrella, evento que se realiza en el marco del Wine & Food Festival y que este año reunió a 18 reconocidos chefs mexicanos cocinando en el mismo evento e interactuando con los comensales. Por supuesto revista Gusta! estuvo allí.

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

12 CENA CON 18 CHEFS ESTRELLA



4 AMICI



23 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



32 BUÑUELOS DE MONJA-RECETA



34 COCINA BAJAMED



Fotos: cortesía Amici.

amici

Cocina italiana y mexicana se unen en Paseo de la Reforma



Armoniosa visión y fusión culinaria se presenta en la nueva carta del Amici en el Sheraton Mexico City Maria Isabel Hotel

Una interesante fusión gastronómica que reúne lo mejor de la cocina de diferentes estados mexicanos, con los platillos más representativos de la cocina italiana. Todo en frente del icónico Ángel de la Independencia.

La gastronomía mexicana se caracteriza por ser una de las más extensas en el mundo. Hoy

en día existen cientos de tipos de chiles, tortillas e ingredientes mexicanos, así como miles de técnicas y colores para preparar exquisitos platillos. Por lo cual siempre será divertido crear propuestas de sabor profesionales e innovadoras con esa sazón que caracteriza a nuestro país.

Consciente de esto, el restaurante Amici, ubicado en el She-

raton Mexico City Maria Isabel Hotel, se prepara para sorprender nuevamente a los paladares más exigentes, mediante el lanzamiento de su nuevo menú, basado en una fusión que engloba lo más representativo de la gastronomía de los estados mexicanos, junto con la mejor muestra de comida italiana.



Picaña con mole de hormiga chicatana



“Como una de las especialidades mexicanas tendremos el mole con hormiga chicatana acompañado de un corte de carne llamado “picaña” madurado al vino tinto y servido con frijoles perfumados con hoja santa. Otra receta será el ceviche de huachinango con maracuyá, papaya, mango y piña y combinado con vegetales de invernadero. En cuanto a la cocina italiana tendremos varias opciones como la milanesa cocinada y presentada al huésped en una piedra de sal de Himalaya, con lo cual logramos un sabor y textura diferente para la carne.”, menciona Julio Gómez, chef ejecutivo sous del restaurante Amici.

A grandes rasgos, la nueva carta ofrecerá una



Risotto frutti di mare

fusión mexicana e italiana

El restaurant Amici siempre se ha especializado en comida italiana, pero con esta nueva propuesta de fusión mexicana-italiana buscan entrar en la tendencia actual de la cocina mexicana, no solo en el hotel sino a nivel general.

preparación muy moderna de los platillos mexicanos más tradicionales, incluyendo también algunos moles; entomogafía, que es el arte de cocinar con insectos; tiraditos de res; ceviche y pescado zarandeado. “Es elemental respetar los ingredientes y sobre todo las técnicas prehispánicas en las que se basa la gastronomía mexicana, para lograr el toque moderno en esta nueva carta”, agregó el chef.

El Restaurant Amici siempre se ha especializado en comida italiana, pero con esta nueva propuesta de fusión mexicana-italiana buscan entrar en la tendencia actual de la cocina mexicana, no solo en el hotel sino a nivel general.

Como experto en gastronomía mexicana, Julio



Pastel de elote
con helado de
arroz con leche





Gómez, enfatiza que al momento de trabajar y presentar estas fusiones es importante respetar el origen de los ingredientes. “Hay que cuidar que los ingredientes que ofrecemos respeten su procedencia, para servir platillos originales. Por ejemplo, los mariscos del nuevo menú, deben provenir de Baja California, y los ingredientes de muchos de los moles disponibles tienen que ser de Oaxaca. Es este tipo de detalles, al igual que respetar las técnicas de preparación, lo que nos permite brindarle al paladar de nuestros clientes una experiencia verdaderamente diferente”.

“A veces el extranjero aprecia más nuestra sazón, que el mismo mexicano, es por ello que antes de lanzar nuestro menú, nos dedicamos a estudiar la cocina tradicional de pueblo, basada en simples cazuelas, ollitas y un sabor incomparable, para así



“A veces el extranjero aprecia más nuestra sazón, que el mismo mexicano, es por ello que antes de lanzar nuestro menú, nos dedicamos a estudiar la cocina tradicional de pueblo.”

Tiradito de res con aguachile de chiles secos



Tortellini

Atún con costra de
sesamo y ajo dulce



promover también la cocina de sabor 100% mexicano”, resalta el Chef Julio Gómez, quien finalizó invitando a probar una experiencia gastronómica de fusión con vista al gran Ángel de la Independencia.

¿Conoces al Chef Ejecutivo Alexandre Hugues de Valaurie?

El Chef del Amici nació en Marsella, Francia. Su herencia cultural francesa junto con la experiencia adquirida en su paso por algunas cocinas de Europa y de América Latina, le ha otorgado al Chef Hugues de Valaurie tener una formación integral de cocinero sensible a los sabores franceses y a los paladares mexicanos.

El restaurante AMICI ha sido premiado con el “Award of excellence”, otorgado por Wine Spectator gracias a su amplia

e interesante selección de vinos de todas partes del mundo. Sin embargo, su cocina destaca por sí sola, porque expresa una mezcla de tradiciones culinarias entre México, por el país donde se encuentra; Italia, por el estilo de cocina y Francia, por ser el lugar de origen del chef,

Alexandre Hugues ha participado en numerosos festivales y es miembro activo de: “La Academia Culinaria de Francia” y de “la Hermandad de los cocineros de la Costa de Azul”.

Y este año ha sido seleccionado para participar en el Festival Goût de France para representar la magia de la cocina francesa. ■

Amici

Paseo de la Reforma 325, Ciudad de México
Sheraton Mexico City Maria Isabel Hotel
Tel. 01 55 5242 5555 ext. 3718



Chef Alexandre Hugues de Valaurie

Huevos mediterráneos





6 personas

Ingredientes:

9 pzas	Huevos San Juan
100 g	Aceitunas negras deshuesadas
60 ml	Aceite de oliva
100 g	Mayonesa
20 g	Queso roquefort
40 g	Requesón
24 pzas	Hojas de lechuga baby
24 pzas	Anchoas en aceite
2 pzas	Jitomate baby
1 g	Hinojo

Procedimiento:

1. Picar finamente las aceitunas.
2. Cocer los huevos San Juan 10 minutos.
3. Sumergir los huevos en agua fría, pelarlos y partirlos por la mitad a lo largo.
4. Retirar las yemas de los huevos cocidos y mezclarlas con el queso, el requesón, el aceite y mayonesa.
5. Añadir la mitad de las aceitunas picadas y rellenar las claras con esta mezcla.
6. Colocar las hojas de lechuga en los platos y apoyar en ellas los huevos con el relleno hacia arriba.
7. Adornar por encima con las anchoas cocida picada y acompañar con el restante de las aceitunas.
8. Decorar con el jitomate y hojitas de germen.

Fotos: cortesía
Wine & Food Festival

Viaje gastronómico por México



**WINE & FOOD
FESTIVAL**

MEXICO CITY



Pozole verde con bacalao.
Chef Rodolfo Castellanos del
restaurante Origen en Oaxaca.





Tartara de lonina, chorizo y erizo.
Chef Drew Deckman del
restaurante Deckman's en el Mogor,
en Valle de Guadalupe.

SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS

Cena con Chefs Estrella

el icónico evento de
Wine & Food Festival,
nuevamente en
la Ciudad de México

El sábado 8 de octubre 2016, el Wine & Food Festival Mexico City se abrió al público con un evento culinario extraordinario en el hotel St. Regis de la Ciudad de México, en el prestigioso Salón Ballroom del hotel. En una sola sala, los organizadores juntaron a chefs estrella de todo el país para un verdadero viaje gastronómico por México. Un pasaporte con

el nombre de los chefs y de sus platillos fue entregado a cada uno de los huéspedes, que podían sellar las páginas de los chefs "visitados".

El Wine & Food Festival 2016 fue la ocasión perfecta para la difícil tarea de reunir a tantos chefs mexicanos de fama internacional; no solo su presencia sino su participación en la elaboración de una cena donde los comen-

sales gourmet pudieron degustar un menú exclusivamente diseñado para el momento.

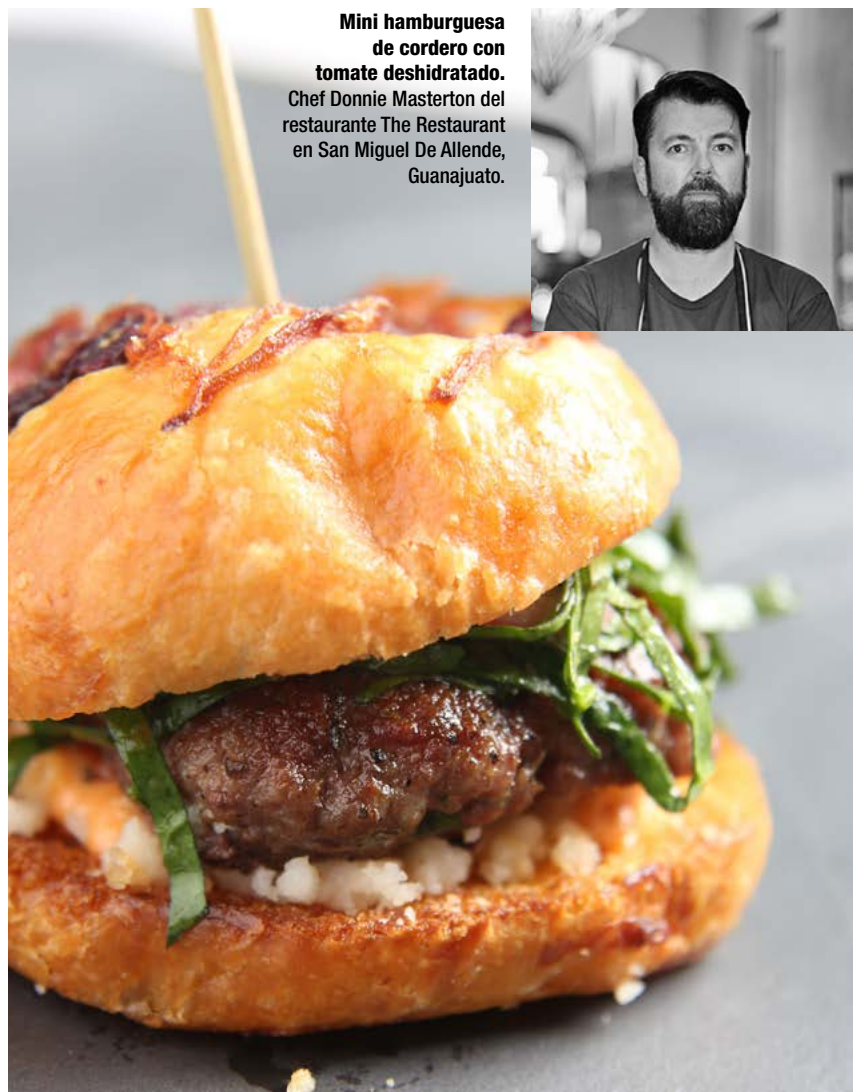
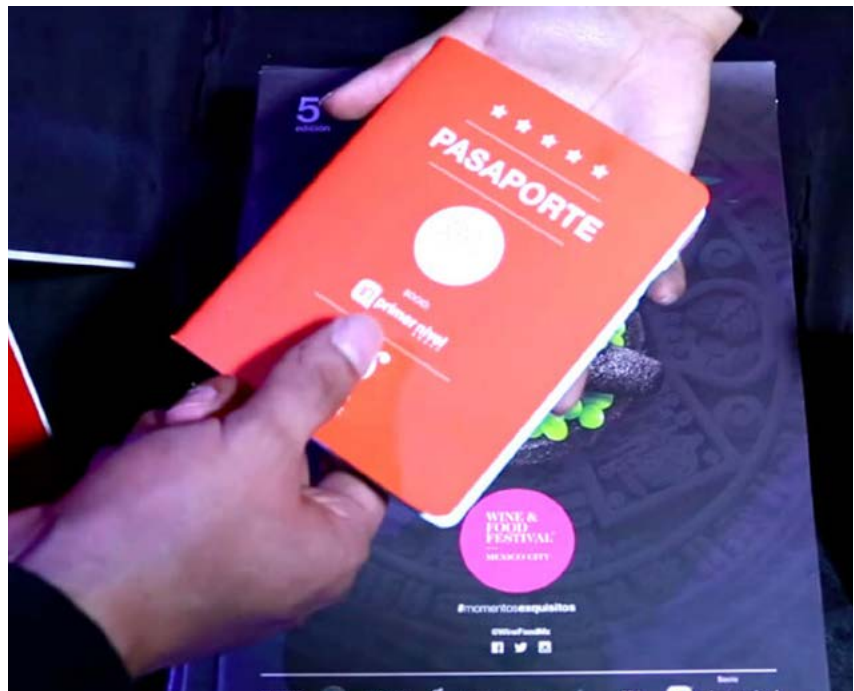
Dieciocho fueron los chefs de renombre participaron en el evento, presentando dos platillos cada uno. Junto con los capitalinos Tonatiuh Cuevas, el chef de Zanaya, y Abel Hernández, del restaurante Eloise, cocinaron Paul Bentley, de Magno Brasserie (Guadalajara); Pablo

El acontecimiento permitió la interacción entre clientes y cocineros, al ser ellos quienes presentaron, ofrecieron y sirvieron sus creaciones, en un ejercicio único en la gastronomía de nuestro país.

Salas, de Amaranta (Toluca), y Fidel Baeza, el chef repostero del hotel Rosewood Mayakoba, ellos junto a otros 13 reconocidos chefs brindaron un gran recorrido culinario que nos confirmó lo vibrante que es hoy el escenario gastronómico en México.

El acontecimiento permitió la interacción entre clientes y cocineros, al ser ellos quienes presentaron, ofrecieron y sirvieron sus creaciones, en un ejercicio único en la gastronomía de nuestro país. El menú constó de más de 40 exquisitas creaciones representativas de la cocina mexicana y sus fusiones, dibujando así un mapa gastronómico con una gran variedad de sabores que nos harán viajar de norte a sur y de este a oeste por las diferentes regiones culinarias de México, acompañados de vinos, licores y cervezas, escogidos para maridar armoniosamente con la comida.

El tour culinario transportó a los invitados en tour por toda la República Mexicana, degustando su mundialmente famosa cocina. Contó con la presencia, además de los ya mencionados, de los chefs: Donnie Masterton



Mini hamburguesa de cordero con tomate deshidratado.
Chef Donnie Masterton del restaurante The Restaurant en San Miguel De Allende, Guanajuato.



Sorbete de Jamaica.
Chef Fernanda Prado de la
escuela-restaurante
Espaisucre en México.



8 Chefs reunidos en una noche maravillosa

en la que se pudo disfrutar de diferentes los sazones, de una interesante variedad de estilos de cocina, deliciosos postres que dejaron con la boca abierta, y una gran variedad de bebidas que darán el toque perfecto a cada bocado, mientras disfrutas de un lugar único,

lleno de lujo y de sabores que sin lugar a duda llevarán esta experiencia gastronómica a otro nivel, y sin dejar de comer unos que otros pecados exquisitos.



Taco de pulpo en su tinta.
Chef José Miguel García
del restaurante
La Barranca Valenciana
en Ciudad de México.



de The Restaurant en San Miguel de Allende, Drew Deckman de El Mogor en Cabo San Lucas, Fernanda Prado de El Mogor en Cabo San Lucas, Isabella Dorantes de Club de Industriales en CDMX, José Miguel García de La Barranca Valenciana en CDMX, Karla Enciso de Aroma Cilantro en Cancún, Mariano Garcés el Chef Yogui en CDMX, Mauricio Montiel de Dolcenero en CDMX, Olivier Deboise de J&G Grill del hotel St-Regis en CDMX, Patrick Cros de La Casa de los Murmullos en Campeche, Rodolfo Castellanos de Origen en Oaxaca, Oaxaca, Rodrigo Carrasco de Bowie-Kitchen 6 en CDMX y Yerika Muñoz del restaurante de Astrid & Gastón en CDMX.

Todos ellos, reunidos en una noche maravillosa en la que se pudo disfrutar de diferentes los sazones, de una interesante variedad de estilos de cocina, deliciosos postres que dejaron con la boca abierta, y una gran variedad de bebidas que darán el toque perfecto a cada bocado, mientras disfrutas de un lugar único, lleno de lujo y de sabores que sin lugar a duda llevarán esta experiencia gastronómica a otro nivel, y sin dejar de cometer unos que otros pecados exquisitos.

La acertada idea del “pasaporte culinario” brindo un plus al evento ya que no solo era la experiencia gastronómica sino la posibilidad de contar con la receta, incluida en el pasaporte, y el sello en cada estación por parte de los chefs participantes. Una dinámica verdaderamente divertida.

La bebida para maridar los platillos, tequilas, mezcales, cer-



Filete de Res con Portobello.
Chef Isabella Dorantes del
restaurante Club de Industriales
en Ciudad de México.





Rib Calabaza de Castilla.
Chef Rodrigo Carrasco
del restaurante
Kitchen6 y
Bowie Cocina
en Ciudad
de México.



Panucho de salpicón.
Chef Karla Enciso del
restaurante Aroma Cilantro
en Cancún y
Playa del Carmen,
Quintana Roo.

vezas y una excepcional selección de vinos, estuvo a cargo del equipo profesional de sommeliers dirigido por Pablo Mata, sommelier del restaurante Pujol de Enrique Olvera.

El Wine & Food Festival fue traído a México gracias al empresario y miembro de la Academia de San Pellegrino de México, David Amar, quien fundó el festival en la Riviera Maya antes de traerlo a la Ciudad de México.

No te pierdas este evento, en verdad es digno de probarse. ■



HOY ES UN
buen día para
un buen desayuno



Nos encanta acompañarte
en tus mañanas.



  / [huevosanjuan](https://www.facebook.com/huevosanjuan)

Croquetas de papa con queso y camarones





2 personas

Ingredientes:

3 pzas	Huevo San Juan
2 pza	Papas Blancas
c/s	Sal y Pimienta molida
240 ml	Leche
30 g	Mantequilla
100 g	Queso manchego rallado
6 pzas	Camarones Salteados en mantequilla
2 pzas	Zanahoria baby cocida
20 g	Germen de alfalfa
1 pza	Rábano fileteado
6 pzas	Jitomate baby
100 g	Pan molido con especias
400g	Aceite

Procedimiento:

1. En una olla y cocer las papas con suficiente agua y una pizca de sal. Cuando estén bien cocidas, pelar, tritúralas hasta hacerlas puré y regresar al fuego ya sin agua.
2. Poco a poco incorporar la leche y mézclala bien. Una vez integrada, incorpora la mantequilla, sal y pimienta al gusto y sigue moviendo. Por último, agrega el queso rallado y el huevo.
3. Cuando se obtenga la masa, formar bolitas del tamaño que se requiera y aplástalas hasta obtener el grosor deseado. Una vez tengas todas las tortitas, pásalas por huevo batido y el pan molido, fríelas en una sartén con el aceite caliente.
4. Colocarlas en el plato deseado y decorar con los camarones, el germen, la zanahoria y los jitomates.

Nota. Es ideal para aperitivo o para servir a modo de entrante.



Since 1992

**USA TU CABEZA
PROTÉGELA
CON ESTILO**

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



La colección Chefs Collection de BUFF®, gracias a su particular diseño y a su composición, te mantiene el pelo recogido y apartado de la comida o la cara. Hecho con tejido CoolNet® UV+, este producto absorbe el sudor y ofrece un secado rápido cuando se realizan tareas en la cocina.

Gracias a la tecnología antibacteriana Polygiene® también tendrás una mayor sensación de frescor, y evitarás la aparición de malos olores.

¡PROTÉGETE CON COOLNET® UV+ BUFF®!



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

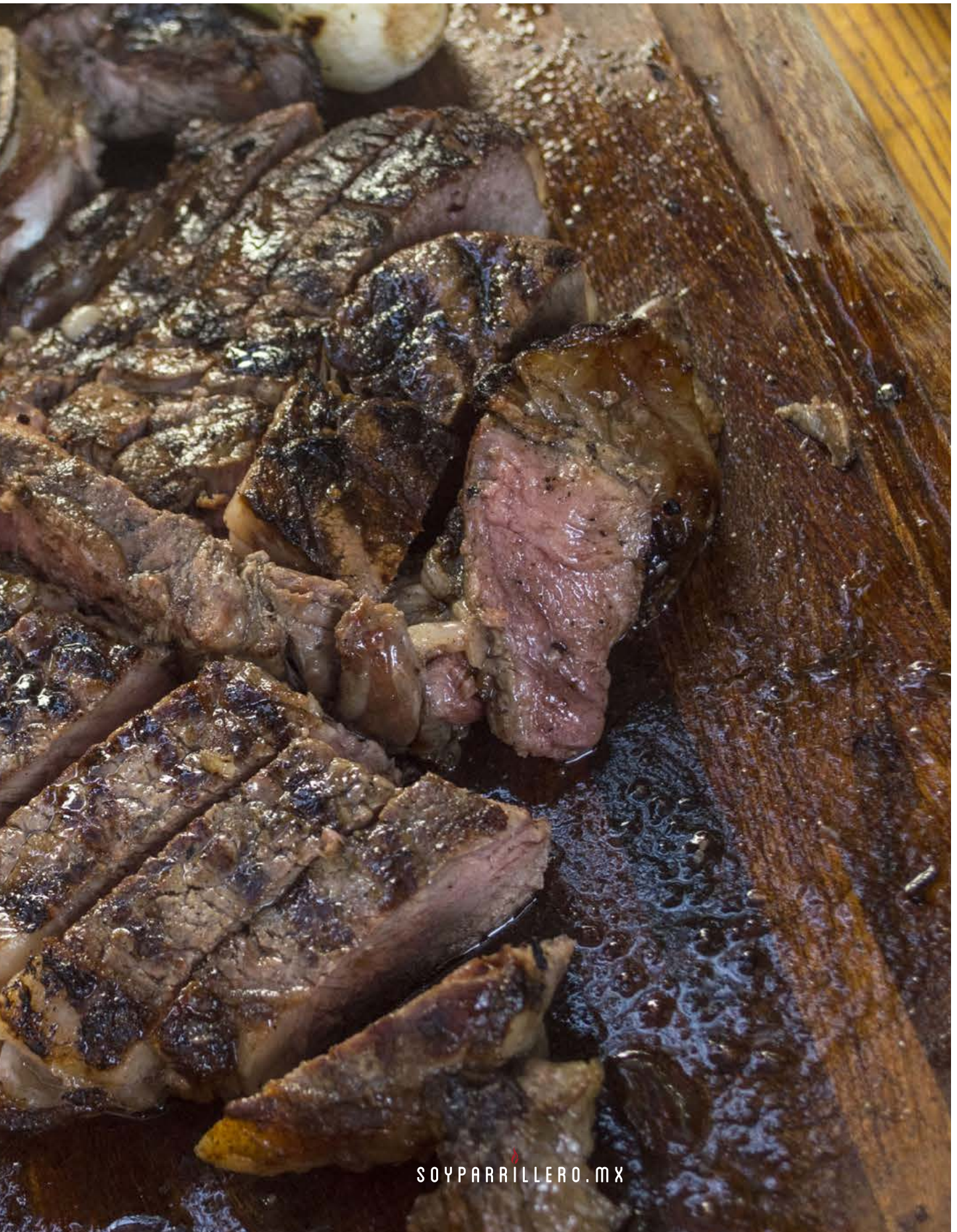


SOYPARRILLERO.MX



T - bone porcionado

Prepara esta gran receta como todo un experto de la parrilla.



SOYPARRILLERO.MX

PREPARACIÓN

INGREDIENTES:

T-bone Angus de 2"

2 dientes de ajo

½ cebolla

Sal

Pimienta

Portobellos

Cebolla cambray

Espárragos

PROCEDIMIENTO:

1. En un molcajete colocar ajos y cebollas, sal y pimienta. Con la mezcla que resulta se impregnan los T-bones, dejándolos reposar por un par de horas fuera del refrigerador.

2. Mientras tanto en un asador abierto, prender lumbre para alcanzar una temperatura alta

que nos servirá para sellar; después de esto, pasar a fuego indirecto. 7 minutos después quedará listo.

3. Procura llegar a término medio evitando pasarte, pues de lo contrario perderás los jugos de la pieza.

4. Hongos, cebolla y espárragos, son una buena compañía.



SOYPARRILLERO.MX

CAPITULOS SMP

La Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP) somos una organización dedicada a promover y preservar nuestras tradiciones culinarias por medio del disfrute de la parrilla.

Lo que hacemos es informar y difundir al creciente mundo de consumidores del arte culinario de las maravillas que nos ofrecen la gastronomía mexicana, nuevas tendencias mundiales y el infinito catálogo de proveedores que existen en nuestro territorio.

Los cursos de la SMP se imparten en distintas ciudades de la República Mexicana, llevamos hasta su ciudad los conocimientos y secretos de la parrilla en donde compartimos el sentimiento, la pasión, la camaradería y el buen gusto hasta su ciudad.

Aquí prepararás distintos cortes de carne, Desde los primarios

como el Diezmillo, Ribeye, T-Bone / Porterhouse, Picaña, New York y filete, hasta los más elaborados como costillas, brisket, boston butt y short rib.

Además de los cortes de la res, también aprenderás como asar la carne de puerco, cabrito y pollo, así como guarniciones y postres. Experimentarás todo acerca de la parrilla, también te compartiremos tips de cómo prender el carbón, cómo sellar la carne, utilizar la técnica de fuego directo - indirecto, etc. Es un curso para principiantes hasta experimentados en la cocina. En estos cursos aparte de probar recetas nuevas, también conocerás a más parrilleros que comparten tu misma pasión y cariño por el fuego.

Manejamos tiendas tanto física como online con artículos para tu parrilla, desde rubs (sazonadores) en el cual dependiendo del corte de la carne que vas a preparar, es el sabor que

le otorgará a tu corte, sal ahumada, pinzas, mandiles, gorras, asadores, termómetros, recetarios, etc.

La amistad y la camaradería es lo que hace a la SMP la sociedad más grande de parrilleros en México.

Para contactar y saber acerca de las próximas fechas de sus cursos marca a los siguientes números:

- **Monterrey, Nuevo León**

01 (81) 2089 - 0434

- **Sonora**

(01) 662 338 0363

- **Saltillo, Coahuila**

(01) 844 300 0502

- **Tijuana, Baja California**

(01) 664 333 4581

- **Querétaro**

44 22 47 32 27

- **Guadalajara, Jalisco**

(01) 331 605 0566

- **Ciudad de México**

7159 - 3985

- **León, Guanajuato**

477 - 328 - 9128 o

477 - 366 - 2179

Tienda en línea:

tienda.soyparrillero.mx



#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

 [SociedadMexicanadeParrilleros](#)

    [SoyParrilleroMX](#)



SOYPARRILLERO.MX

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
CERCAHUI

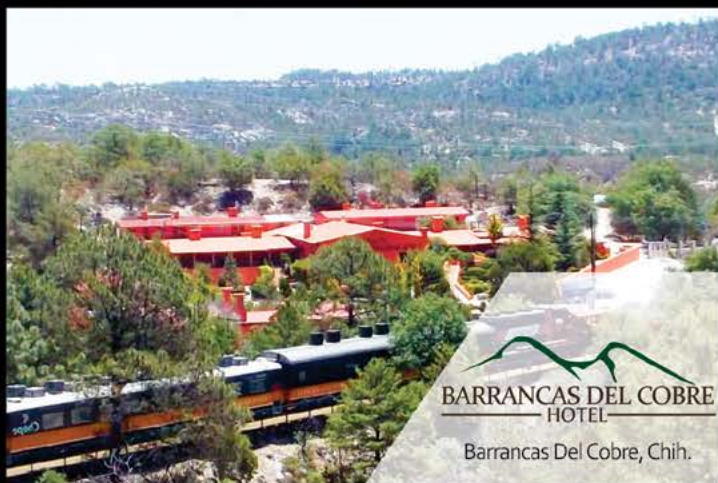
Cerocahui Chihuahua.



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.

Buñuelos de monja





Ingredientes:

8 pzas	Huevo San Juan
250 g	Mantequilla
500 ml	Agua
300 g	Harina
5 g	Sal
100 g	Azúcar
100 g	Miel
1 litro	Aceite para feir

Procedimiento:

1. Poner a hervir el agua con la mantequilla, sal y azúcar.
2. Al hervir el agua y fundir bien la mantequilla agregar la harina de golpe e incorporar. Mover con una pala de madera sin dejar de mezclar hasta que se empiece a despegar de la olla.
3. Vaciar en la batidora y con la pala empezar a enfriar batiendo un poco, se agregan los huevos San Juan 1 a 1, hasta que se incorporen bien y quede una mezcla suave.
4. Se agrega la mezcla poco a poco en una manga y se duyan en el aceite hasta que esponjen y estén cocidos por dentro.
5. Se retiran del aceite, escurriéndolos sobre papel absorbente y se pasan por azúcar refinada.

La cocina Baja Med es una cocina fusión de Baja California, que combina los ingredientes típicos de la cocina mexicana, con los de las cocinas mediterráneas y las asiáticas. Cocina que por su sabor y región esta ganando mas y mas adeptos en todo el mundo.

Cocina BajaMed

de la mano del chef
Javier Plascencia





En los últimos años el estado de Baja California ha registrado un aumento en la entrada de turistas que buscan conocer las riquezas naturales con las que cuenta esta región. Conoce más del estilo original de comida y cultura de Baja California que está atrayendo a turistas y expertos, con este recorrido gastronómico que Expedia.mx junto con el Chef Javier Plascencia, originario de Tijuana y promotor de la cocina Baja Med, realizaron bajo el título de Baja Menú.

Si eres un foodie de corazón, la cocina de Baja Med con su mosaico de olores, colores y sabores cautivará tus sentidos, tal como lo hizo con Javier Plascencia, reconocido chef originario de Tijuana, que en alianza con Expedia.mx te invitan a un recorrido gastronómico por tres regiones del estado que te sorprenderán, convirtiéndolos en un must para visitar. ¡Bienvenidos a Baja Menú!

Tijuana, Ensenada y Valle de Guadalupe son los tres destinos a conocer en este tour, reconocidos por ser: la frontera más visitada del mundo, el puer-

to principal de importación/exportación de productos de la región y el principal productor de vinos en México.

Es importante reconocer que el esfuerzo de un grupo colectivo de chefs, encabezado por Javier, que buscan crear una identidad gastronómica propia de Baja California, aprovechando las riquezas naturales que el estado proporciona, desde los productos de mar y tierra hasta los hermosos paisajes, playas y viñedos, y así posicionar al estado en el mapa culinario.

Abre apetito con la siguiente sugerencia de menú que Javier Plascencia recomienda:

Aperitivo –Caesar’s Restaurante Bar

Ubicado en Tijuana por más de 90 años, ha sido visitado por Cantinflas, Paul McCartney, Jim Morrison, entre otros. El restaurante es famoso por inventar la ensalada Caesar.

El platillo es preparado al momento con ajo pi-





cado, mostaza dijon, yema de huevo, limón mexicano, pimienta fresca, salsa inglesa, aceite de oliva en hilo, queso parmesano y lechuga fresca crocante. La receta original menciona que debe disfrutarse sin cubiertos.

Entrada – Telefónica Gastro Park

Ubicado en el corazón del centro de Tijuana, este parque temático gastronómico de food trucks es innovado por jóvenes chefs que sin duda agasajarán tus sentidos. Como por ejemplo Máquina 65, restaurante atendido por Bernardo González, uno de los jóvenes que inició con el movimiento.

En el lugar podrás degustar una hamburguesa de pulpo – perseguida por muchos foodies – marinado con hierbas y una pasta de ajo, cocida al momento en la plan-

cha, con tocino y queso sobre un pan tipo brioche de mantequilla.

Bebida – BCB Tasting Room

Espacio ideal para refrescarte con una “chevecita”. Este establecimiento cuenta con más de 250 etiquetas nacionales e internacionales, 42 variedades de barril, así como más de 60 etiquetas locales.

Buscan principalmente promover las cervezas artesanales locales, es perfecto para degustar y disfrutar de una buena cerveza en botella o barril en compañía de amigos o familia, mientras se refrescan del calor de Tijuana.

Postre – Casa Marcelo Restaurante

Javier Plascencia recomienda que degustes el pan francés con manzana verde, donde cada ingrediente utilizado es local, prove-

niente del Rancho La Campana. La base que se utiliza es una hogaza tipo brioche elaborado con buttermilk, manzanas verdes picadas con una base de mantequilla y caramelo “receta de la casa”, aderezadas con crema montada.

Conocidos también por La Cava de Marcelo, donde se elaboran los quesos Ramonetti, los más emblemáticos de Baja California por su proceso de elaboración de manera artesanal, sin conservadores y leche sin pasteurizar, obtenida del Rancho La Campana, ubicado a 40 kilómetros de Ensenada.

¿Quieres explorar y saborear lo mejor de la cocina bajacaliforniana?, visita el sitio <http://www.expedia.mx/vc/baja-menu/> para conocer más de lo que Tijuana, Ensenada y Valle de Guadalupe tienen para ofrecerte en tu visita al estado. ■


CHOP!



*¡La primavera
ya llegó!*

CROQUETAS CHOP!

LA RECETA ES SENCILLA:

 **SÍRVELE** 

BÚSCANOS EN TU
tiendita de la esquina



 /CROQUETASCHOP
CROQUETASCHOP.COM