

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

# Gusta!



Huevo  
**San  
Juan**

¡Colecciona las recetas!

## Soul

**La Roma**

Ciudad de México

**TIPS**  
para  
parrillar

SMP - ¡El fuego  
nos une!

El sabor  
de México

**¡en 32 TACOS!**

Caribe Mexicano

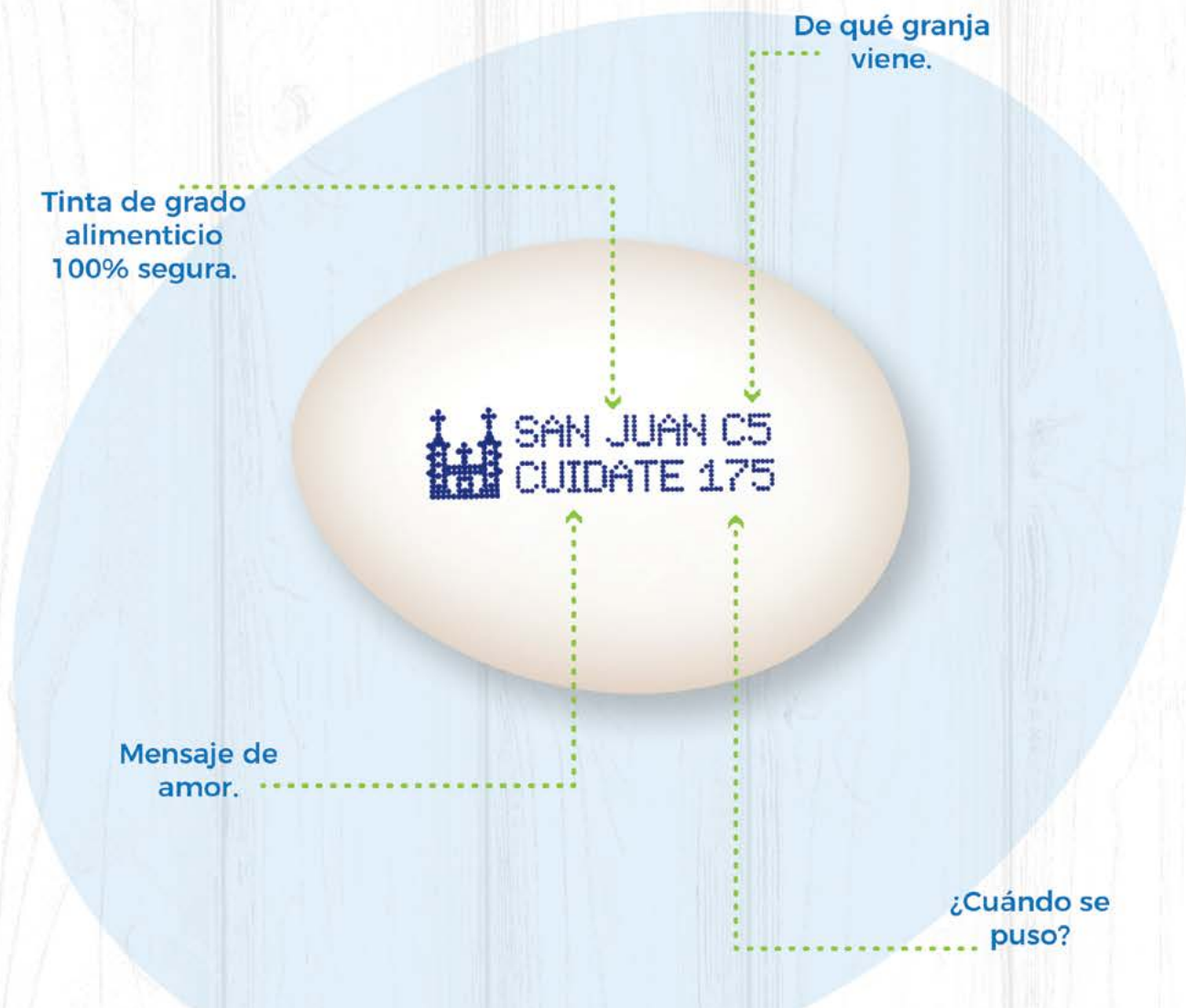
**BURRATA**

queso mozzarella  
cremoso con  
jitomates cherry

**AGAVE**

desde el corazón de OAXACA

# ¿Sabes qué significa nuestro sello?



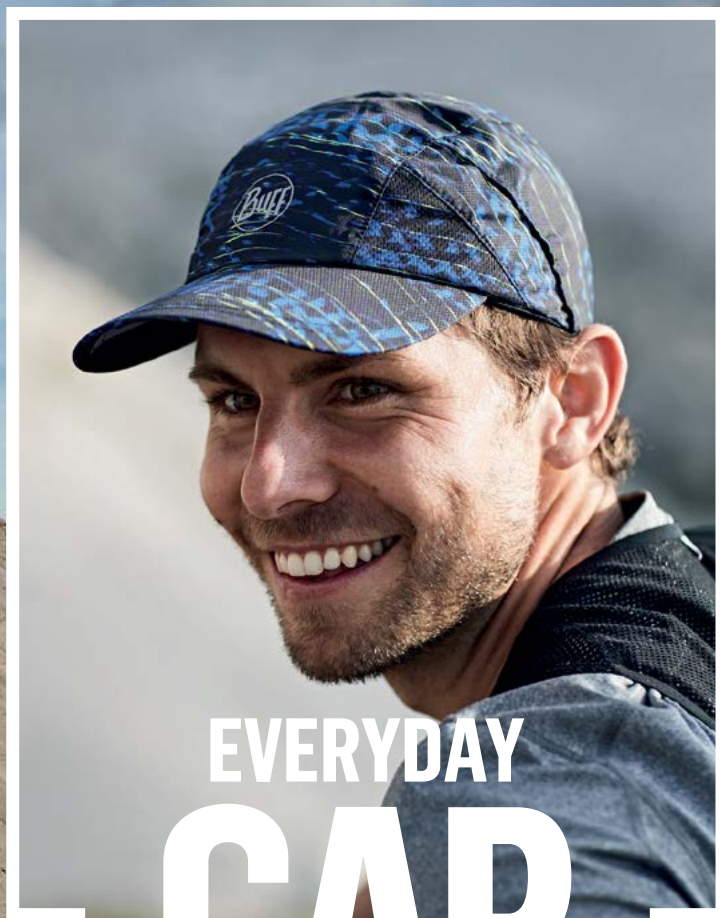
Cada Huevo San Juan cuenta con un sello de trazabilidad para que puedas conocer su fecha y granja de postura.



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

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





EVERYDAY  
**CAP  
ABLE**

**NEW RUNNING CAPS**



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

BUFF is a registered trademark property of Outdoor Buff S.p.A. (Spain)



# UN ENCUENTRO DE ANTOJO AHORA ES MÁS FÁCIL

Pide Proan Carne de Cerdo  
¡En línea!

Ingresa a

[proancarnedecerdo.com](https://proancarnedecerdo.com)

Compra un delicioso corte y disfruta

  
**PROAN**  
CARNE DE CERDO

Consultores en Diseño Gráfico  
S.A. de C.V.  
número 17 año 3

DIRECCIÓN  
Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO  
Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS  
Arturo Solís

DIRECCIÓN COMERCIAL  
Luis Omar Viloría  
01 (55) 5553 2355  
Cel.: 55 4054 5831

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

PORTADA  
Burrata al  
estilo SOUL La Roma

RELACIONES COMERCIALES  
Luis Omar Viloría

CONTACTO  
oscar@grupoe Expedición.com  
55 3729-0211

**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.  
oscar@grupoe Expedición.com

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 la Ciudad de Oaxaca para conocer el agave y su proceso para producir Mezcal; además probaremos tres cocteles que seguro te encantarán. Dejamos Oaxaca para dirigirnos a Cancún, Quintana Roo, y ser parte de la sui generis competencia de tacos gourmet donde 16 reconocidos chefs buscarán el mejor sazón para ser reconocidos como el autor del mejor taco de la noche. Y ya que andamos con temas algo “especiales” traemos para ti un peculiar espacio en la Ciudad de México donde las motos se integran con éxito al “comfort” y “porn” food: se trata del restaurante Soul, ubicado en la calle de Tabasco en la Colonia Roma. 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

6 SOUL LA ROMA Y SU “COMFORT FOOD”



14 32 TACOS EN CANCÚN



26 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



32 BOMBONES DE MENTA



36 EL MEZCAL Y SUS COCTELES



*Cielito*<sup>®</sup>  
QUERIDO CAFÉ

¿GUSTA TOMAR  
UNA TACITA DE  
.....  
CAFÉ?

[cielitoquerido.com.mx](http://cielitoquerido.com.mx)



Cielito Querido Café



CielitoQuerido



cielitoqueridomx



# ¡Pasa un momento súper divertido en familia!



¡Descarga!



huevosanjuan.com  
01 800 9SN JUAN (76 58 26)

  / huevosanjuan

# Soul

# la Roma

Texto: Soul La Roma  
Fotos cortesía  
Colectivo Bocanegra



Chef Roberto de la Parra preparando una Burrata Soul. Abajo derecha: La "4x4", hamburguesa de res con guacamole y cubos de pork belly.



**S**oul La Roma comenzó con un sueño de compartir con amigos, aficionados y entusiastas de Soul Motor Co. Un espacio donde pudieran vivir, sentir e incluso probar la filosofía y el estilo de vida que Soul Motor Co ha creado entre sus amigos y colegas.

Soul Motor Co. es un taller que restaura y personaliza motocicletas antiguas / vintage e incluso contemporáneas con un estilo muy particular. Alrededor de 50 proyectos han sido desarrollados bajo la marca desde el año 2009; motocicletas a la medida y al gusto de cada propietario.

Ese mismo asombro y respeto que tienen por una motocicleta clásica se hace presente en toda su cocina, empezando por platos clásicos como una hamburguesa americana o hasta una salsa boloñesa. Por otro lado también les gusta romper el Status Quo al crear nuevas experiencias con recetas del “comfort food” otorgándoles la actitud de Soul Motor Co.

Soul La Roma gusta de rediseñar los clásicos no sólo de la cocina americana, sino también inspirarse en la “comida de comodidad” de otras partes del mundo, como un Burrata (mozzarella cremosa de origen

italiano) servido en una sartén de hierro fundido junto con una variedad de tomates y aumentando su nivel de antojo a lo “food porn” con el uso de hierbas aromáticas, limón eureka y sal de Maldon.

Soul busca crear las mejores hamburguesas en la ciudad de México, mezclando ingredientes de calidad con creatividad y mucho amor en su cocina.

Los buenos ejemplos de los favoritos de Soul La Roma son el Sunny Side Up Burger (carne de Sonora, queso danés, huevo frito, rúcula y queso parmesano) o el All Grilled Burger, donde todo está a la parrilla: el agua-



Un lugar ideal para los amantes del motociclismo y el buen comer.

*Soul La Roma gusta de rediseñar los clásicos no sólo de la cocina americana, sino también inspirarse en la “comida de comodidad” de otras partes del mundo.*



cate, la lechuga romana, el tomate, la cebolla roja... así como la pieza de carne de primera de Sonora que está rellena con queso menonita del estado de Chihuahua.

Para acompañar a las hamburguesas y demás platos han creado un alioli de manzano, jalapeño rojo y chile serrano. También una mayonesa de chared habanero para llevar un poco de calor a la mesa. Además de un par de aceites con esencias de chile ancho y chile morita con semillas de sésamo tostadas.

Dentro de su oferta de hot dogs aparecen tres salchichas artesanales, así como la tradicional Frankfurt con deliciosas cubiertas que van desde cebollas caramelizadas, chiles toreados, “mac” con queso y un montón de tocino.

Hablando de macarrones y

Roast Beef con gravy con Dunkel y puré de papa, acompañado de cerveza Bocanegra Dunkel.

queso, la versión Soul La Roma está hecha con vino blanco, una mezcla de tres tipos de queso, carne de cangrejo y cubos de tocino.

Cervezas artesanales locales, sake japonés y una selección de vinos mexicanos se armonizan con los platos de Soul La Roma.

Para el postre está el Brownie con una capa de Nutella rematado con tocino picado, o el pastel de manzana con tarta de jengibre acompañado con helado de vainilla.

Toda esta filosofía culinaria está enmarcada con una agradable decoración que incluye una colección de partes de motocicletas vintage, algunas piezas más enterradas en

el suelo de hormigón así como imágenes en las paredes que alegran el alma al evocar sentimientos de placer, comodidad y "coolness".

Al igual que la decoración, la música juega un papel importante en Soul La Roma, porque se debe alimentar el alma de los invitados en cada curso de la comida.

En Soul La Roma se encuentran más del lado alternativo, así que se toca música indie de Alt-J, El XX, Chet Faker. Aunque también comparten su gusto por el buen rock and roll de grupos como Led Zeppelin, The Who, Pink Floyd; así como clásicos del jazz, como Frank Sinatra, Dave Brubeck o Miles Davis.

A un costado de su clásica tornamesa (donde tocan discos de vinilo los miércoles por la noche) está una máquina de café expreso Sanremo para prepararse con granos provenientes del estado de Nayarit. Así podrás escuchar el álbum Lioness: Hidden Treasures de Amy Winehouse mientras admiras una hermosa R90S de Soul Motor Co que aparece en la ventana principal del restaurante.

### **Chef Roberto de la Parra**

Roberto de la Parra es el Chef Ejecutivo en Soul La Roma, Arquitecto de Experiencias Gastronómicas. Fundador de Nación Gastronómica en The Cooking Xprnc y Head Chef en TallerNGA (Taller Nación Gas-



Burrata Soul: queso mozzarella cremoso con jitomates cherry salteados en aceite de oliva, romero y limón eureka.



Hot dog Spicy Red: sachicha Frankfurt, cebolla Spicy y aguacate al gril.

tronómica). Apasionado del motociclismo, logró combinar sus dos grandes pasiones en Soul La Roma.

En palabras del Chef de la Parra “para crear platillos nuevos cada quien debe tener una inspiración... la música, la naturaleza, alguna historia familiar” Para él es el mundo del motociclismo, allí se siente a gusto.

### **Colectivo Bocanegra**

La Cerveza Bocanegra nació en Monterrey, Nuevo León. Una cerveza auténtica hecha para

personas en busca de lo nuevo, con ganas de experimentar sin miedo, en busca de nuevas pasiones y sensaciones en la vida.

Sergio Elías Gutiérrez y Guillermo Beristáin al crear la cerveza, decidieron llamarla Bocanegra en honor a Francisco González Bocanegra, escritor del Himno Nacional Mexicano, quien después de horas de trabajo envió su propuesta al concurso que lanzó el Gobierno Mexicano y resultó ganador, pero nunca se le dio el merecido reconocimiento. De

esta forma Cerveza Bocanegra busca honrar a toda la gente que trabaja apasionadamente y se esfuerza por cumplir lo que se propone, aunque no siempre se obtenga el reconocimiento merecido.

Bocanegra es una cerveza única que experimenta con las sensaciones de la gente. Es así que nació Colectivo Bocanegra, un proyecto que junta a 40 chefs para que nos compartan lo que los inspira a cocinar. Así fue como Bocanegra creó platillos únicos para cada restaurante.

*En palabras del Chef de la Parra “para crear platillos nuevos cada quien debe tener una inspiración... la música, la naturaleza, alguna historia familiar” Para él es el mundo del motociclismo, allí se siente a gusto.*



Hamburguesa de Wagyu con flakes de bonito. Arriba izquierda: taquitos de Rib Eye.



Soul La Roma y su Chef, Roberto de la Parra, fue uno de los 40 colaboradores de Colectivo Bocanegra que en conjunto crearon cuatro platillos para maridar con la cerveza:

- Burrata Soul, acompañado de cerveza Bocanegra Pilsner.
- Roast Beef con gravy Dunkel y puré de papa, acompañado de cerveza Bocanegra Dunkel.
- Hamburguesa de Wagyu con hojuelas de bonito, acompañado de cerveza Bocanegra Dunkel.

- Strudel de plátano con chocolate, acompañado de cerveza Bocanegra Dunkel.

En Soul La Roma se crean, a partir de recetas clásicas, platillos que tienen un toque único, ¡Ven a probarlos! ¡Y qué mejor que una Bocanegra para acompañar! ■

#### Soul La Roma

Tabasco 101, Col. Roma  
Ciudad de México @SoulLaRoma  
Teléfono: 01 55 7155 1299

# Huevo San Juan con salchicha para asar





1 persona



15 minutos



Plato fuerte

## Ingredientes

- 1 pza Huevo San Juan.
- 1 pza Salchicha para asar.
- 50 ml Salsa roja.
- 25 g Cebolla morada.
- 100 gr Papas.
- 5 ml Crema.
- 500 ml Aceite vegetal.
- 5 g Sal.
- 5 g Pimienta.



## Preparación

1. Cortar las papas y freirlas en aceite caliente, escurrir y reservar.
2. Asar la salchicha en un sartén caliente, con muy poco de aceite colocándola primero boca arriba y después por la parte abierta, colocar encima el huevo san juan, salpimentar y dejar cocer con el mismo calor de la salchicha sin retirar del sartén.
3. Servir el huevo san juan con la salchicha en un plato acompañado de papas a la francesa con salsa roja, decorar con cebolla morada y crema.

Texto y fotos  
cortesía  
de Wine &  
Food Festival

# El sabor de México en 32 tacos

El icónico evento de Wine & Food Festival, se reinventa con una competencia en la que cada Star Chef presentó dos tacos de autor. Durante toda la noche los visitantes pudieron recorrer 16 stands probando las creaciones de estos magníficos chefs mexicanos para elegir al mejor y votar por un solo taco y determinar cuál es el taco ganador de la noche.



Alejandra Treviño y su taco de carnitas, pulpo, tomate, xcatic y nopales.





Alexis Bostelman presentó un taco de pecho res, jocoque, chicatana y habanero.

La tan esperada competencia por el mejor taco llegó en un abrir y cerrar de ojos, el hotel Secrets Maroma Beach Riviera Cancún estaba listo para recibir a Wine & Food Festival con su sexta edición en el Caribe Mexicano.

Playa, un cielo despejado y fresco, todo perfecto para dis-

frutar de la sazón de los mejores chefs estrella del país y no acolorarnos en el intento, así una noche casi primaveral se transformó en la velada más sabrosa del Festival.

Como cada año, Gourmet Awards fue el exquisito presentador de Mexico Star Chefs: Gourmet Tacos Competition,

integrando una atmósfera en la que los aromas y los sabores cautivaron a los asistentes, además de haber creado una competencia en la que un taco resultaría el ganador absoluto de entre una reñida competencia en la que 32 tacos diferentes buscaron posicionarse como el número uno ante los comensa-



les que con dedicación, se dieron a la tarea de probar y saborear las propuestas de 16 chefs y degustar los mejores vinos, mezcales, licores y cervezas para acompañar los ingredientes de cada uno de los tacos servidos esa noche.

La caminata era extensa, no sabías por dónde comenzar. Observabas a tu alrededor y lo único que podías ver era una gran oferta de vinos; como La Redonda, Monte Xanic, Santo Tomás, Bodegas Origen y Viñedos Santa Elena. Para los aman-

tes del mezcal, A Medios Chiles, Don Galo, La Medida y El Agua que Ataranta; el licor de chiles Ancho Reyes, Tequila Clase Azul y Cerveza Mundo Maya, además del sabor de la mejor taza de café con Nespresso.

Además, estando allí sólo podías percibir el olor de tortillas hechas a mano, la cebolla y el ajo de las salsas que aderezaron cada taco y una indescriptible mezcla de aromas que formaban parte de cada uno de los tacos que se servirían. Nuestra faena comenzó probando los

tacos uno por uno, bebiendo sólo lo necesario para mantener espacio suficiente para cada propuesta y tratando de hacer nuestros propios maridajes con pequeños sorbos que exaltaban el sabor de lo que comíamos, pero que nos preparaban para nuevas combinaciones.

El recorrido fue largo, pero divertido. Aprendimos del folklore de las taquerías, de la pasión de servir un buen taquito y el arte de tomar la tortilla y comer el platillo sin que se rompa o nos quedemos llenos de salsas;

**Cada chef, cada taco, cada sorbo,** cada bocado y cada momento, fueron un compendio de delicias que inundaron nuestra memoria olfativa, que llenaron de incógnitas a nuestros paladares y que sorprendieron a nuestros sentidos con nuevas texturas y experiencias gustativas.





Carlos Zamora y su taco  
placero kastakan

todo esto en conjunto fue una gran experiencia para los turistas, que nos veían con curiosidad mientras pasábamos de puesto en puesto, algunos nos siguieron y disfrutaron de nuestra faena junto a nosotros, lo que nos regaló una experiencia maravillosa: nada como ver a un extranjero probar un verdadero taco mexicano por primera vez.

Verles intentar tomar la tortilla correctamente, perder el miedo a las salsas y a los ingredientes, el placer de verles llevarse el taco a la boca y ser testigos de las expresiones de asombro con cada mordida, esa fue sin lugar a duda ¡la experiencia más exquisita del evento!

Cada chef, cada taco, cada sorbo, cada bocado y cada mo-

mento, fueron un compendio de delicias que inundaron nuestra memoria olfativa, que llenaron de incógnitas a nuestros paladares y que sorprendieron a nuestros sentidos con nuevas texturas y experiencias gustativas.

El momento de la votación había llegado, no fue fácil decidir cuál era el mejor taco de la

**Finalmente se pronunció al ganador:** “Taquito de Pulpo Botanero” del chef Diego López: un agasajo de sabor y texturas en todos los aspectos: Fue exquisito, fresco y poseedor de la más deliciosa sazón.



Diego López y su taco de pulpo botanero: pulpo frito en manteca con una embarradita de sesos de cerdo, frijol blanco y longaniza de Valladolid.



noche, los sabores inundaban nuestros paladares y estábamos tan contentos, que no podíamos decidirnos por uno solo.

Sin embargo, la decisión estaba tomada; estábamos todos reunidos disfrutando del sabor del último taco, o quizá del último sorbo de vino, mezcal o cerveza, mientras otros paladeaban el dulce sabor de los postres o simplemente hacían una pausa antes de repetir el recorrido por los tacos que más les gustaron. Finalmente se pronunció al ganador: “Taquito de Pulpo Botanero” del chef Diego López: un agasajo de sabor y texturas en todos los aspectos. Quizá describir este taquito es una misión imposible, pero de lo que estamos seguros es que en efecto, fue exquisito, fresco y poseedor de la más deliciosa sazón.

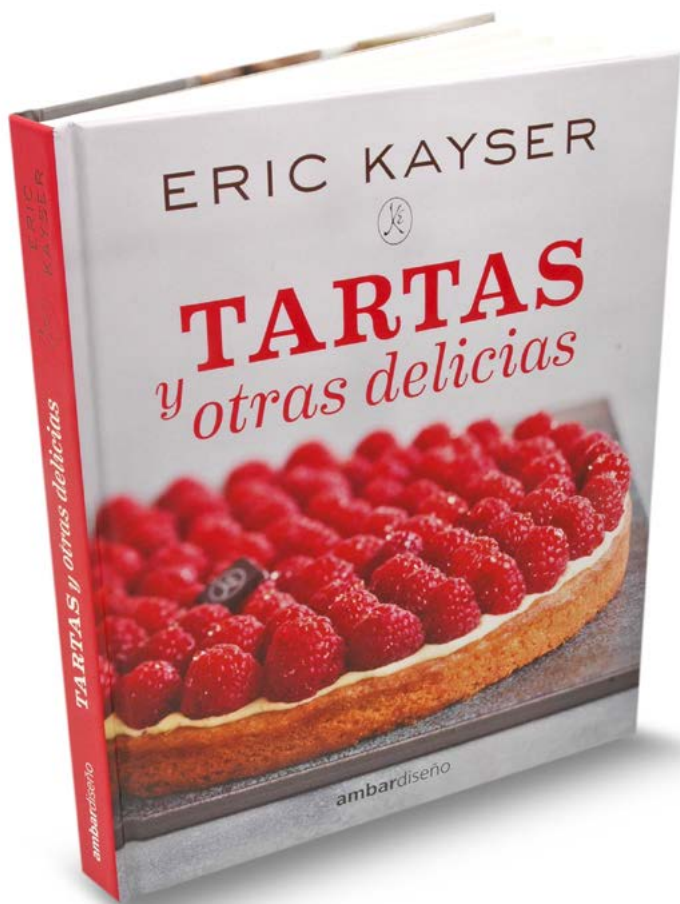
Todos los tacos, todas las propuestas de la noche fueron fantásticas, estamos seguros de que para la mayoría debió ser bastante difícil tomar la decisión final y votar por un solo taco, es por ello que felicitamos a todos los chefs que participaron en la competencia y celebramos la victoria del chef Diego López de Zama Beach Club, en Isla Mujeres. ■



Taco de Chicharrón con salsa de Cacao del chef Mauricio Montiel.



Taco Prehispánico del chef Francisco Pérez Dzib.



# ¿Qué es mejor los postres o los libros?

De aquel 1996 en que Eric Kayser abrió las puertas de su primera panadería en París hasta 2017 en que por primera vez se ha traducido uno de sus libros al español

Existen pocas cosas que son enriquecedoras y placenteras a la vez. Esta ocasión, Eric Kayser se ha encargado de obsequiarnos una de ellas. Y es que por primera vez se ha traducido al español uno de los seis libros publicados por el chef panadero francés: ¡todo un acontecimiento histórico!

Se trata de un recetario de tartas y postres de todo tipo que incluye no sólo los mejores tips de un experto, sino que brinda una creativa alternativa a los ingredientes que no están disponibles en México, para que no se pierda un sólo gesto de calidad, de manera que cada postre tenga la esencia exquisita única de Eric Kayser.

Queda claro que “Tartas y otras delicias” ha sido tan cuidadosamente curado que no se ha ido un ínfimo detalle. Con 95 recetas, ofrece posibilidades eternas para cada situación, antojo y paladar. Este libro ha sido elaborado con el mismo cariño que el legendario

panadero imprimía en cada una de sus obras.

La pregunta es difícil, ¿qué es mejor, los postres o los libros? Eric Kayser nos ha dado la respuesta correcta: el resultado de ambos. Es así como surge “Tartas y otras delicias”, ¡por fin en nuestro idioma!

El libro está disponible en todas las sucursales, con un precio de \$650.00 MXN. ■

#### Acerca de Eric Kayser

Eric Kayser comenzó su carrera a los 19 años cuando se unió a los compañeros del Tour de Francia de panadería durante cinco años. Se formó con los mejores chefs panaderos de donde proviene su don de gente, disciplina y su constante búsqueda de la excelencia. Viajó por todo el mundo enseñando la tradición y la cultura francesas. Después de asistir a muchas aperturas de panaderías decidió intentarlo y, el viernes 13 de 1996, abrió las puertas de su primera panadería en París. Después fue apareciendo en numerosas ciudades como Nueva York, Tokio, Hong Kong, entre otras.





**Queremos que tú**  
y los que más quieres  
**estén bien**



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

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

# Huarache de Nopal







4 personas



30 minutos



Entrada

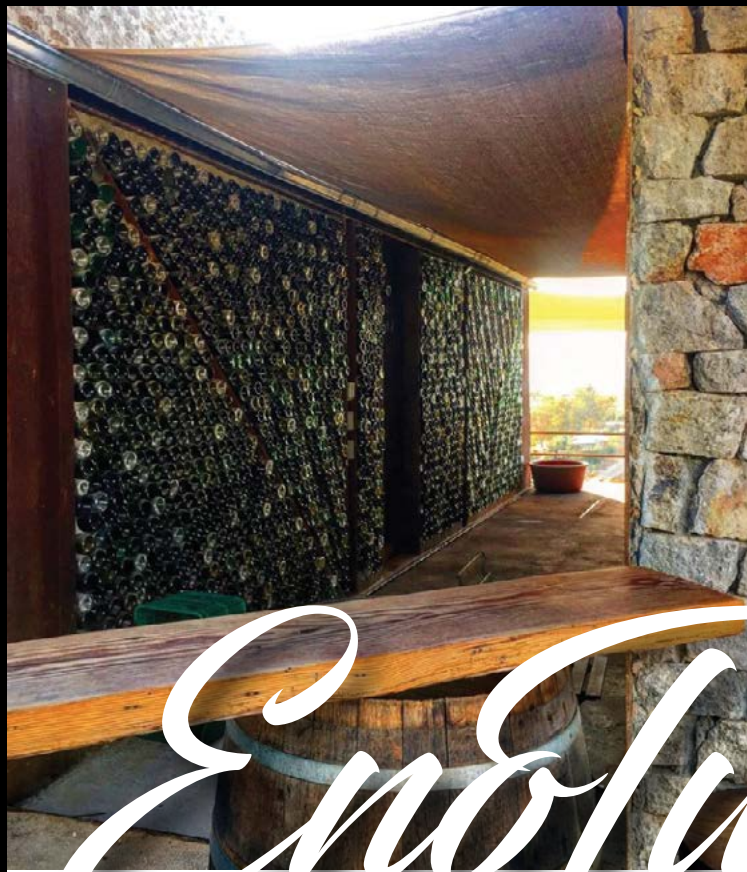
## Ingredientes

- 100 gr. Claras de huevo San Juan.
- 4 pzas. Nopales.
- 150gr. Frijoles fritos.
- C/s. Queso fresco.
- C/s. Aguacate.
- C/s. Aceite.
- C/s. Sal.
- C/s. Pimienta Negra.
- 4 pzas. Chiles fritos.



## Preparación

- 1.- En un sartén con aceite caliente, cocinamos las claras, hasta que tomen consistencia.
- 2.- Sazonamos con sal y pimienta. Reservamos.
- 3.- Asar el nopal con unas gotas de aceite, una vez que está asado, untamos una capa de frijoles fritos.
- 4.- Colocar las claras de huevo san juan sobre los frijoles y espolvoreamos con el queso.
- 5.- Decorar con unas rebanadas de cebolla morada y cilantro.
- 6.- Acompañamos con aguacate y chiles fritos.



# Enoturismo

Tours exclusivos por las principales zonas  
Vinícolas de México



**PRO  
YECTO:  
VINO**

Vive el Vino con ProyectoVino  
Información: 6462600093 o  
al mail: [hola@proyectovino.com.mx](mailto:hola@proyectovino.com.mx)



[www.proyectovino.com.mx](http://www.proyectovino.com.mx)

UN EVENTO DE:



Modelo



9ª EDICIÓN

---

# CAMPEONATO NACIONAL DE PARRILLADA

---

CARNE ASADA, CERVEZA, MÚSICA Y FAMILIA

---

28 Y 29 DE AGOSTO 2021

---

PARQUE SMP-CARRETERA NACIONAL KM 250, SANTIAGO, N.L.

# ¡NOS VEMOS EN 2021!

  
SOYPARRILLERO.MX



## ¿QUE ES LA SAL AHUMADA?

Su uso siempre ha sido indispensable, con ella se conservaban los alimentos, cosa que permitió que las civilizaciones nacieran y se desarrollaran, si la sal también contribuyo a la aparición de la civilización, no solo la agricultura.

Hoy en los mercados podemos encontrar diferentes tipos de sal, refinada, baja en sodio, rosa, en piedra y hay más, nosotros trataremos esta vez la Sal Ahumada.

Primero, “el sabor ahumado”, lo hemos encontrado desde siempre en los alimentos que pasaban de forma natural por de esa naturaleza, en fechas recientes el ahumado comenzó a ser parte de refinados platillos e inicio la aparición de diferentes sabores y olores a ahumado.

La Sal Ahumada tiene su razón aparte, veamos el porqué, generalmente en la parrilla utilizamos carbón vegetal, este nos proporciona fuego-calor, pero como el carbón sol tiene entre el 2 a 3 % de humedad, no nos da sabor ni olor, la sal ahumada nos da el sabor de la leña, como si estuviéramos usado está cuando asamos la carne, con ella no solo disfrutamos de los olores del asado, sino también disfrutamos los sabores que le daría la leña.

Como se ahúma la sal, como se oye, con humo, en este caso, con humo de leña de manzano, parece infantil, pero tiene su ciencia y sobre todo su paciencia, el proceso demora 12 días, (mas –menos) dependiendo de factores del clima, (aire, frio, humedad y otros), se coloca la sal en varios niveles en un contenedor de acero fabricado especialmente para el propósito y se prende la leña de manzano, el humo es conducido al interior hasta lograr que el humo se adhiera a los paredes de los granos, el ahumado debe de ser constante, es decir, no se debe de dejar apagar la fuente de calor y con ello de humo, de hacerlo no se logra obtener los olores y colores deseados.

**COMPRA EN LINEA, ENVÍOS A TODA LA REPÚBLICA**

[soyparrillero.mx](http://soyparrillero.mx)

**f GrillMasterSMP / SociedadMexicanaDeParrilleros**



# HERRADURA DE CARNE MOLIDA CON SALCHICHA POLACA Y PORK BELLY

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



SOYPARRILLERO.MX

# PREPARACIÓN

## INGREDIENTES:

1 kg de molida de diezmillo  
200 g de molida de pork belly  
1 salchicha polaca  
2 huevos  
80 g de avena  
c/n \* Rub rojo SMP  
c/n \* Rub del norte SMP  
c/n \* Sal ahumada SMP  
1 cdta de comino  
c/n mostaza  
6 cdas de catsup  
4 cdas de salsa de soya  
c/n aceite de oliva

## PREPARACIÓN:

1. En un tazón grande, mezclar la molida de costilla norteña y la molida de pork belly.

2. Añadir la avena, 4 cucharadas de rub rojo SMP, 4 cucharadas de rub del norte SMP, 1 cucharada de sal ahumada SMP, 1 cucharada de comino, 6 cucharadas de mostaza, 6 cucharadas de catsup, 4 cucharadas de salsa de soya y 2 huevos y mezclar homogéneamente.
3. Envolver la salchicha polaca sin cortar con la mezcla.
4. Colocarlo en dos tablas de cedro o en una charola de aluminio.
5. Untar la pieza con aceite de oliva.
6. Espolvorear suficiente rub rojo SMP y un toque de sal ahumada SMP.
7. Agregarle un poco de mostaza por encima.
8. Pasar a fuego indirecto por 1 hora con una temperatura de 350 °F.
9. Retirar del fuego y dejar reposar 20 minutos tapado con aluminio.

c/n = Cantidad necesaria \*





SOYPARRILLERO.MX

# Bombones de menta





8 personas



30 minutos



Postre

## Ingredientes

- 1 pza. Clara de huevo San Juan.
- 4 kg. Fécula de maíz.
- 30 gr. Grenetina.
- 150 ml. Agua.
- 350 gr. Azúcar.
- 150 gr. Glucosa.
- C/s. Extracto de menta.
- C/s. Colorante verde o azul.
- C/s. Glicerina.
- C/s. Chocolate fundido para decorar.



## Preparación

- 1.- Vaciar la fécula en 2 o más charolas de por lo menos 3 a 5 cm de profundidad, hacer huecos con un molde de la forma deseada.
- 2.- Preparar el color, mezclándolo con glicerina.
- 3.- Hidratar la grenetina en la primera cantidad de agua.
- 4.- Preparar un jarabe con el agua, azúcar y glucosa, cocer hasta una temperatura de 106°C. disolver la grenetina en el jarabe caliente.
- 5.- Batir la clara de huevo San Juan hasta montar y agregar el jarabe y el color verde con la glicerina y el extracto, continuar batiendo hasta enfriar. Sin dejar que se cuaje.
- 6.- Vaciar en los moldes de fécula y cubrirlos con la misma hasta secar.
- 7.- Cernir cuando estén secos para quitar lo más posible de polvo.
- 8.- Bañar los Bombones en chocolate temperado y dejar secar.

**Nota:** Se pueden decorar con diferentes productos como nuez, chochitos, granillo, etc. La cantidad del extracto de menta dependerá de la marca que ustedes utilicen según las recomendaciones del fabricante.



**USA TU CABEZA  
PROTÉGELA  
CON ESTILO**

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

**COOLNET UV+**  
HEIQ

**Polygene®**  
Fresh in Action

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 Polygene® 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

# 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)



HOTEL  
**MIRADOR**  
Barrancas Del Cobre, Chih.



HOTEL  
**MISION**  
CERCAHUI

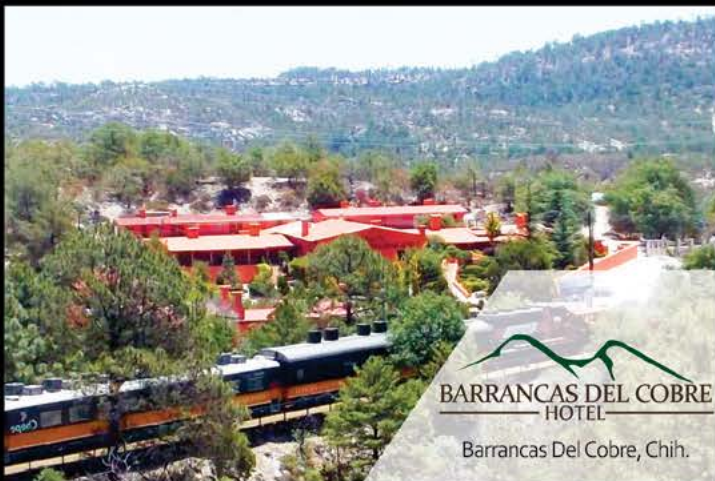
Cerocahui Chihuahua.



**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.



# MEZCAL

Desde el corazón de Oaxaca, tres cocteles para disfrutar un buen 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 ga-

rantizan 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 ha 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 está haciendo presente.

# Montelobos

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
- 0.75 oz Ancho Reyes (Licor de chile ancho)
- 0.75 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  
0.75 oz jarabe de almendras (Orgeat)  
0.75 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 Gripo Hakkasan, 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

0.5 oz Xtabentun

0.75 oz jugo de limón amarillo

2 oz jugo de zanahoria

0.5 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!



LA RECETA ES  
SENCILLA:  
QUÉDATE  
EN CASA





Carlos Abedrop Dávila 3745  
 Parque Las Maravillas Saltillo, Coah.  
 Tel. 844 986 9000  
**[contacto@museodeldesierto.org](mailto:contacto@museodeldesierto.org)**

LOTE / FECHA D

AGITARSE

ABRIRSE



# Claras De Huevo

Líquidas pasteurizadas

Sugerencia de uso



100% naturales  
Sin desperdicio  
de yemas

Baja en calorías

CONTENIDO NETO:

**500g**

Una porción de 100 g aporta:

Grasa saturada 0 kcal	Otras grasas 0 kcal	Azúcares totales 0 kcal	Sodio 144 mg	Energía 47 kcal	Energía por envase 235 kcal
0%	0%	0%	7%		

% de los nutrientes diarios

3 porciones por envase

# Energía

necesaria para tu

# cuero



huevosanjuan.com  
01 800 9SN JUAN (76 58 26)

  / huevosanjuan