

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

# Gusta!



¡Colecciona las recetas!

**TIPS** para parrillar

SMP - ¡El fuego nos une!

**Bartola**

**SAN ÁNGEL**

CDMX

**Delirio**

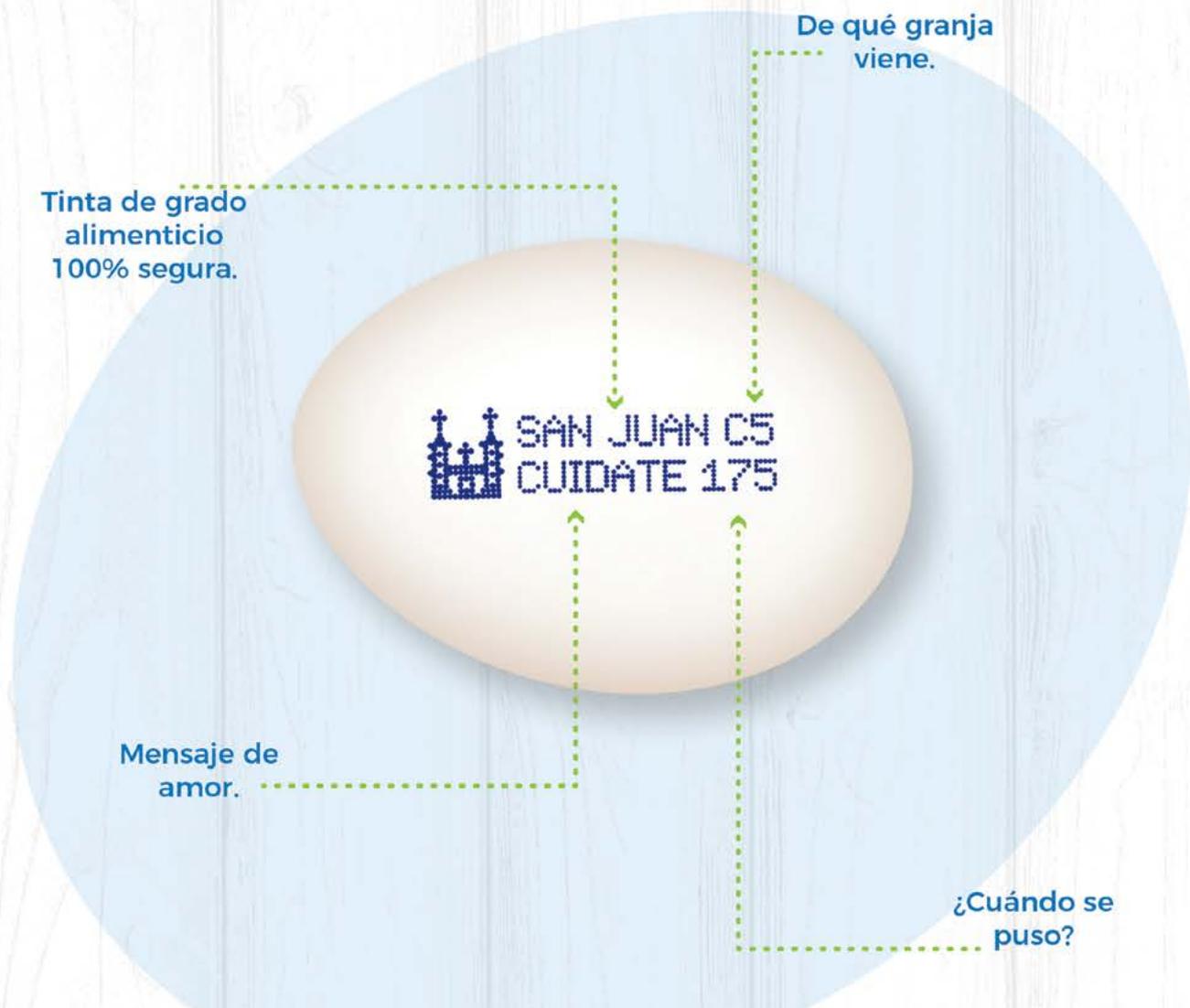
**Pushkin** por Mónica Patiño

El sabor del  
**CARIBE**

**HOLBOX**  
Quintana Roo

¡Prepara una deliciosa  
**tarta de manzana!**

# ¿Sabes qué significa nuestro sello?



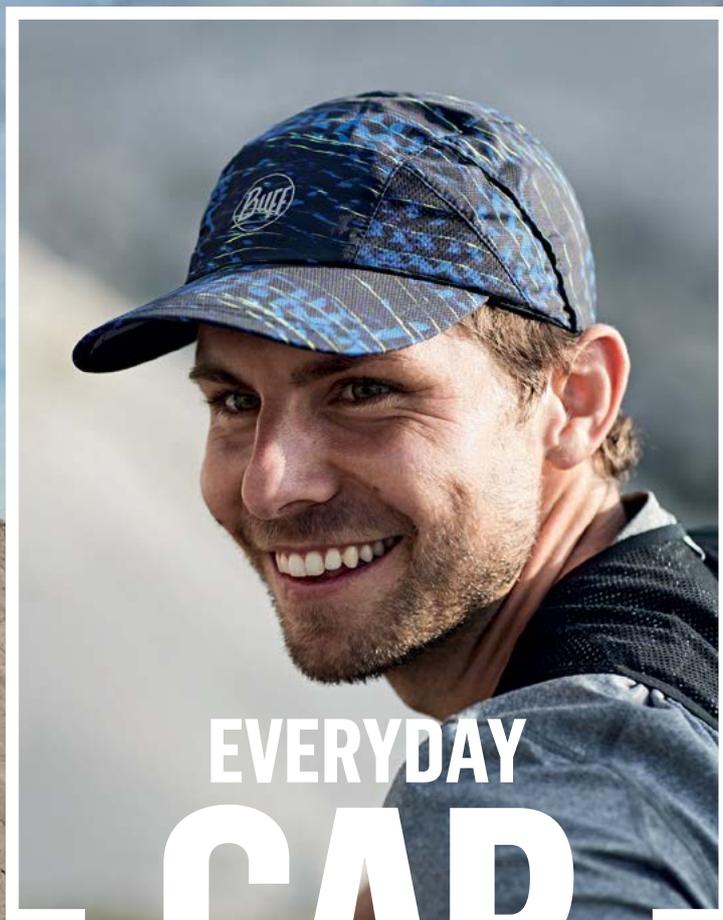
Cada Huevo San Juan cuenta con un sello de trazabilidad para que puedas conocer su fecha y granja de postura.



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

  / 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 Garmont 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

*Cielito*<sup>®</sup>  
QUERIDO CAFÉ

¿GUSTA TOMAR  
UNA TACITA DE  
CAFÉ?

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



Cielito Querido Café

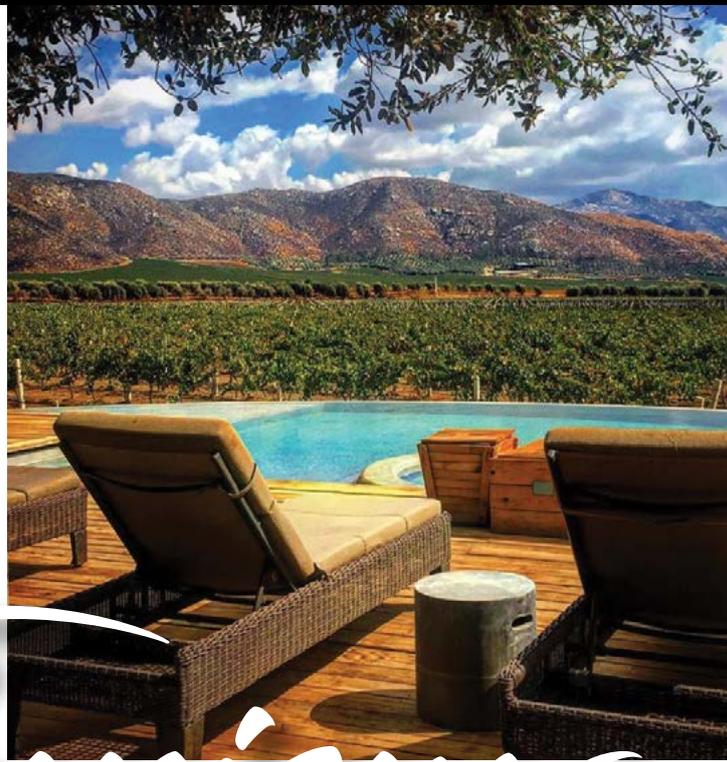
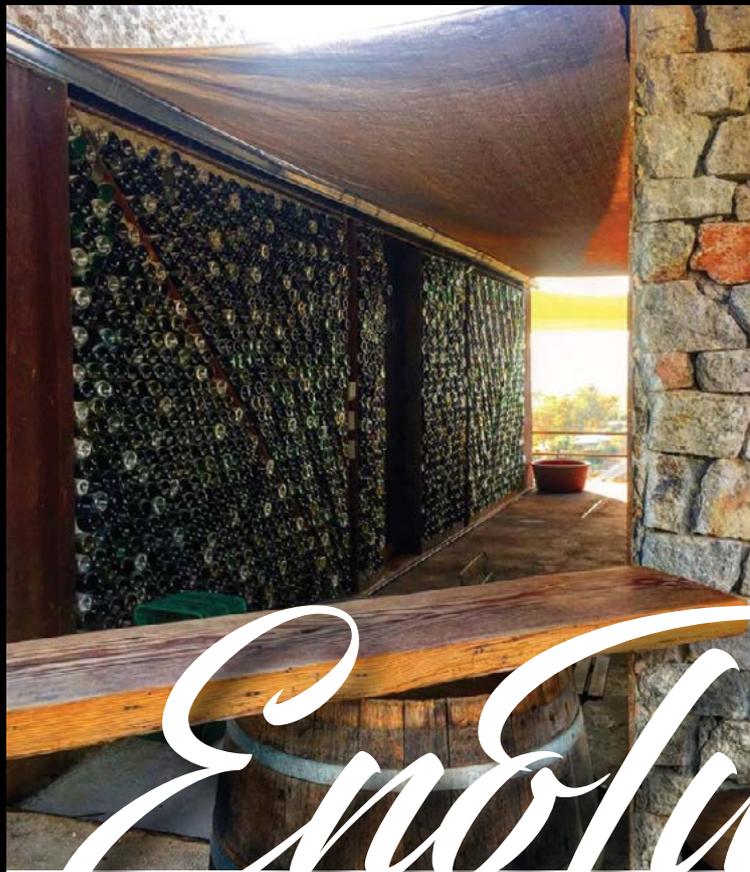


CielitoQuerido



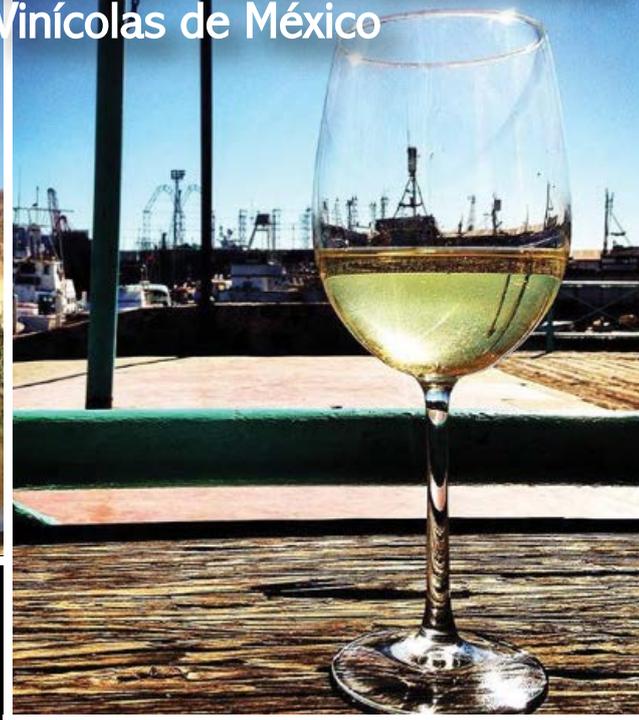
cielitoqueridomx





# 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)

Consultores en Diseño Gráfico  
S.A. de C.V.  
número 18 año 3

DIRECCIÓN  
Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO  
Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS  
Arturo Solís

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

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

PORTADA  
Ensalada de pescado y mariscos,  
El Sabor de las Nubes

RELACIONES COMERCIALES  
Luis Omar Vitoria

CONTACTO  
oscar@grupoexpedicion.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@grupoexpedicion.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 el Estado de Quintana Roo, en la Isla de Holbox, para conocer la interesante oferta gastronómica mezcla de la cultura Maya y el Caribe. Dejamos Quintana Roo para dirigirnos a la Ciudad de México y acompañar a la reconocida Chef Mónica Patiño en la apertura de su nuevo restaurante Delirio en la colonia Roma. Y ya que andamos en la Ciudad de México te traemos una interesante oferta en el restaurante Bartola, una nueva propuesta de cantina que involucra una fusión de elementos contemporáneos con la típica comida tradicional mexicana. Y para esos fines de semana, La Sociedad Mexicana de Parrilleros nos presenta muy buenas opciones para parrillar.

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

¡Gusta!

## Contenido

6 UN NUEVO DELIRIO EN CIUDAD DE MÉXICO



14 EL SABOR DE HOLBOX



20 BARTOLA SAN ÁNGEL



28 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



34 TARTA DE MANZANA



# Un nuevo Delirio

para disfrutar  
en la CDMX

Fotos  
cortesía  
Delirio Pushkin



Mousaka de cordero.



**T**ras ocho años del clásico Delirio ubicado en Monterrey y Álvaro Obregón, la reconocida chef Mónica Patiño, decide abrir las puertas de un nuevo Delirio frente al parque Jardín Pushkin, en Álvaro Obregón esquina Cuauhtémoc, Colonia Roma.

“Crecí en la calle Tabasco, por

lo que conocía muy bien el parque Pushkin, siempre fue muy bonito y recientemente lo remodelaron. Un día, entré a ‘La Cantina Auténtica’ ubicada frente al parque, conocí a los dueños que ya estaban cansados y pensando en dejar el local; después de platicarlo, estuvieron felices de podérmelo ceder con todo y

muebles, conservando la esencia del lugar.” - Mónica Patiño

“Para mí, Delirio es un lugar donde puedes venir en cualquier momento del día, solo o acompañado. Es el lugar ideal para consentirte y encontrar un momento para relajarte. Se acopla perfecto a tu tiempo, puedes pasar por un café rapidísimo o



Falafel. Derecha: iniciar el día con un Toast.

hacer sobremesa. Al final, lo que queremos es lograr un lugar versátil.” - Micaela Miguel

Este Delirio será un punto perfecto de encuentro que cambiará dependiendo la hora del día, gracias a su servicio ‘All Day Long’.

Los comensales tempraneros podrán pasar a buscar café y pan dulce en su ventana ‘Para llevar’ a partir de las 08:00 am, mientras que quienes buscan

los desayunos emblemáticos de Delirio, podrán disfrutarlos temprano cada mañana acompañados de algún jugo o nuestro característico pan dulce.

La carta cambiará semestralmente, según la temporada, siguiendo la influencia de Europa occidental y medio oriente.

Cada zona demanda distintas actividades y la colonia Doctores se ha caracterizado por sus legendarias cantinas. Es por

esto que Delirio Pushkin, como lo hemos apodado, busca mantener esa esencia y le apuesta más a las tardes, las cuales serán destinadas al after office.

Con una amplia gama de vinos, mezcales y bebidas producidas en México, los comensales podrán pasar una tarde de tragos, mientras disfrutan de una partida de dominó o cubilete.

A partir de julio, los jueves ofreceremos “tardes de aperitivo”

**Los comensales** tempraneros podrán pasar a buscar café y pan dulce en su ventana ‘Para llevar’ a partir de las 08:00 am, mientras que quienes buscan los desayunos emblemáticos de Delirio, podrán disfrutarlos temprano cada mañana acompañados de algún jugo o nuestro característico pan dulce.





Arroz basmati.

de 19:00 a 21:00 hrs en donde la botana correrá a cargo de la casa al pedir alguno de nuestros cocteles o vinos.

Durante los fines de semana, se prepararán algunas especialidades que Mónica Patiño rescató de 'La Cantina Auténtica', tales como papitas con pulpo y pollo rostizado.

Además, nuevos platillos se unen a la carta como un babba ganoush con chips de pan árabe y za'atar, betabeles rostizados con jocoque y eneldo, pollo al horno con Harissa y tzatziki, grilled cheese de carnitas, torta de falafel y mousaka de cordero, entre otros. ■

### Delirio Pushkin

Av. Cuauhtémoc 125, Roma Norte, Ciudad de México  
www.delirio.mx Teléfono: 01 55 5087 2182



Pollo al horno con harissa y tzatziki. Arriba: jueves de aperitivo en Delirio Pushkin.

# ¡Pasa un momento súper divertido en familia!



¡Descarga!



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

  / huevosanjuan

# Tortitas de Huevo San Juan





3 personas



45 minutos



Plato Fuerte

## Ingredientes

- 6 pzas. Huevo San Juan.
- 1 taza Camarón.
- C/s. Aceite vegetal.
- 150 gr. Arroz blanco.
- 1 pza. Aguacate.
- 1 cda. Harina.
- 6 pzas. Lechuga larga.
- 9 pzas. Rodajas de jitomate.
- C/s. Cebolla morada.
- C/s. Plátano macho frito.



## Preparación

1. Separar las claras de las yemas, batir las claras a punto de nieve, agregar las yemas a las claras en forma envolvente.
2. Incorporar al huevo San Juan con ayuda de una miserable, la harina en forma envolvente sin trabajar demasiado.
3. Añadir los camarones y con la ayuda de una cuchara sopera para ir formando las tortitas las cuales se van colocando en un sartén con el aceite previamente caliente, cocer por ambos lados.
4. Retirar del sartén y colocarlas sobre papel absorbente.
5. Se acompañan con las lechugas, rodajas de jitomate, cebolla finamente fileteada.
6. Por último servir en el plato el arroz a las tortitas de camarón y bañarlas con mole de su elección.
7. Decorar con el plátano macho frito y gajos de aguacate.

**Nota:** también se puede cambiar la salsa o mole por una reducción de vinagre balsámico.

### Reducción de vinagre balsámico.

Ingredientes para media taza:

- 1 taza de vinagre balsámico.
- 2 cucharadas de azúcar morena (opcional).

En una olla pequeña a fuego mediano, hierva el vinagre con el azúcar, reduce el fuego y cocina a fuego lento por 15-20 minutos, hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Guarda en una botella o frasco de vidrio con tapa. Guardar refrigerado.

Texto y fotos: El Sabor  
de las Nubes

# El *sabor* de Holbox



El Chef José Fernando Pérez Vera deleita a sus comensales con platillos del mar con una fusión de la comida regional como son sus deliciosos panuchos de mariscos.

**H**olbox se reconoce por sus bellas playas, aguas cristalinas y atardeceres infinitos pero uno de sus grandes secretos es su alma gastronómica, siendo una isla de pescadores los habitantes de este pequeño pedazo de cielo entre el Golfo de México y el Mar Caribe siempre se ha visto privilegiado por los mejores productos del mar junto con la influencia de la ya emblemática gastronomía yucateca, marcada con fuertes influencias mayas, esta increíble variedad de productos

del mar y salsas como el pibil y habanero se combina en una mezcla de culturas que solo una isla como Holbox logra al integrar nuevos tintes del viejo continente, cuando viajeros distantes enamorados de la isla permanecen y ofrecen un toque de su mundo sumando sazón y sabor al mar de Holbox.

Sin duda uno de los platillos más conocidos en la isla es la Pizza de langosta la cual puedes encontrar en Pizzería Edelyn o en las Cariocas, este es sin duda un platillo desenfado

para alguien que busca probar esa mezcla que Holbox ofrece con un toque único de sus productos del mar.

Pero si tu idea es disfrutar de los secretos gastronómicos de la isla sin duda existe otras opciones interesantes.

El pulpo es sin duda una de las joyas de la isla, pescado en sus costas el sazón que se logra en la isla es único y el restaurante Rosa Mexicano es uno de los que mejor interpretan su sabor con su pulpo enchilado.

Si lo que buscas es una comi-



El Sabor de las Nubes, lugar ideal para los amantes de la comida del mar.

*Si lo que buscas es el atardecer perfecto la opción es el restaurante el Sabor de Las Nubes, este espacio se privilegia de las mejores vistas de la isla, su bar elevado permite disfrutar de una magnífica puesta del sol, mientras disfrutas de uno de sus cocteles.*



da con toque casero Las Panchas es la opción atendido por dos hermanas aquí siempre podrás encontrar la pesca del día, con platos vastos y un toque único de la costa.

El toque del viejo mundo no se deja atrás y qué mejor representante que la comida italiana en Casa Nostra, atendida por Giuseppe, un chef italiano con influencias mediterránea que fusiona perfecto los productos del mar caribe. Su pasta siciliana o su pescado a la caponata sin duda excelentes opciones.

Si lo que buscas es el atardecer perfecto la opción es el

El Sabor de Hotel Las Nubes Holbox el lugar donde el cielo se une con el mar.

restaurante del hotel Las Nubes conocido como el Sabor de Las Nubes, este espacio se privilegia de las mejores vistas de la isla, su bar elevado permite disfrutar de una magnífica puesta del sol mientras te refrescas con uno de sus cocteles, durante su happy hour, más tarde uno puede bajar al deck del

restaurante justo a la orilla del mar donde las olas rompen y el chef Fernando deleita a sus comensales con platillos del mar con una fusión de la comida regional como son sus deliciosos panuchos de mariscos, su pescado al achiote o su exquisito y bien nombrado cebiche verde. Sin duda Holbox es un paraíso

en todos los sentidos: a vista, al tacto pero sin duda el gusto con sabores a sal y sazón del caribe mexicano te conquistarán. ■

### **El Sabor de las Nubes**

Paseo Kuka s/n, Esq. Calle Camaron, Playa Norte. Isla Holbox, Quintana Roo.  
[www.lasnubesdeholbox.com](http://www.lasnubesdeholbox.com)  
Teléfono: 01 984 875 23 00



Con una tradición pesquera, Holbox es una isla que tiene influencias culturales de los mayas y el Caribe.



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





Texto: Areceli Velázquez



Ceviche de pescado ¡en su punto!



Tostada de pata  
con queso al estilo  
Bartola.

**En Bartola San Ángel** tienen la firme convicción que la gastronomía mexicana goza de una riqueza sin igual; su variedad de sabores, aromas, ingredientes y modos de preparación, forman una amplia gama de deliciosos platillos.

Uno de mis barrios favoritos sin duda es San Ángel. “Tenanitla” fue su nombre prehispánico y significaba “lugar amurallado”, ya que estuvo dentro de la barrera natural de roca volcánica producto de la erupción del volcán Xitle. Los habitantes se dedicaban a las artesanías y al cultivo de los campos. La presencia de los frailes dominicos y carmelitas se refleja en dos conjuntos religio-

sos: San Jacinto y el Carmen.

Ubicado al sur de la Ciudad de México, este lugar te conquistará con sus hermosas y muy antiguas casonas -llenas de historias y leyendas- y varios museos y galerías de arte, además del Mercado -gourmet- del Carmen, sobre la calle de Amargura.

San Ángel fue la residencia de varios famosos como Consuelo Velázquez, Diego Rivera y Frida Kahlo, entre muchos otros.

En una de las zonas más bellas para vivir pero también de las más divertidas ya que encuentras en su avenida principal, Altavista, toda una gama de sitios para comer y cenar.

En el número 154 de esta vistosa avenida se encuentra Bartola San Ángel, una increíble propuesta de cantina actual con cocina típica mexicana llevada a otro nivel. El lugar es simplemente encantador e invitador, su

decoración de excelente gusto con elementos típicos mexicanos pero en una forma conceptual hace aún más placentera la experiencia.

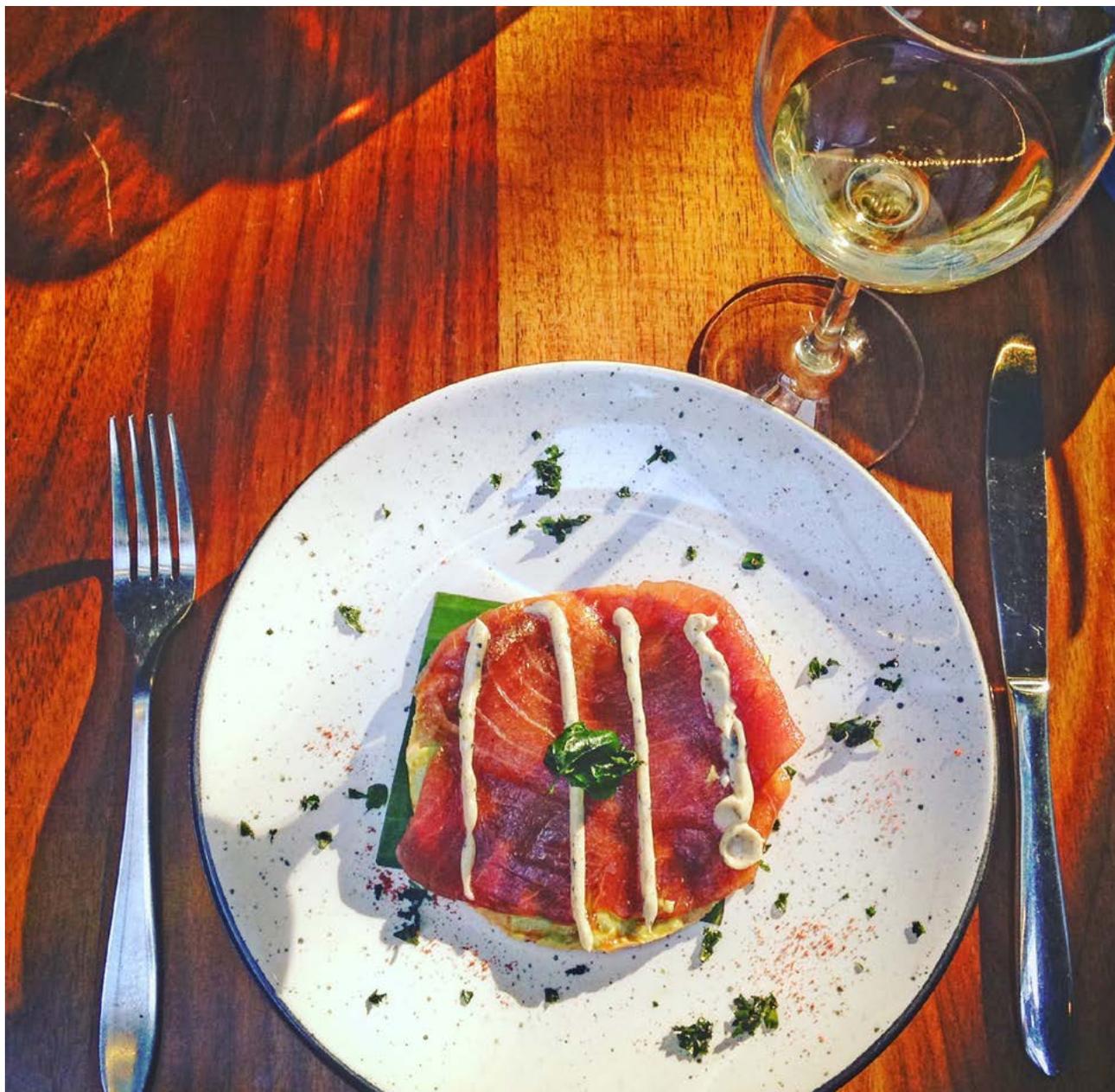
Me recibió Juan Vaquero, gerente del lugar, mientras me platicaba la interesante propuesta de esta cantina, no sabía a donde dirigir mi mirada, si a la imponente barra, las increíbles lámparas de barro o los extraor-

dinarios cuadros de huipiles que estaban en la pared. Fui recorriendo el lugar lleno de colores, luces y muy buen ambiente con diferentes niveles. En todas partes está sucediendo algo y quieres ser parte de todo.

Juan me platicó que en Bartola San Ángel se busca enaltecer los productos nacionales, como lo es el mezcal, el tequila, las cervezas artesanales y produc-

tos de origen en el tema de la cocina.

Lo que más me gustó de esta propuesta (porque soy fan número uno del vino de nuestro país) es el maravilloso trabajo que hizo al diseñar una carta de vinos completamente mexicanos. Encuentras vinos muy poco conocidos de casi todas las regiones vitivinícolas de México, una gran variedad de blancos y



Tostada de atún con guacamole, mayonesa de chile güero y quelite fritos.

**Bartola** cuenta con una carta de vinos completamente mexicanos.



**Bartola San Ángel** se busca enaltecer los productos nacionales, como lo es el mezcal, el tequila, las cervezas artesanales y productos de origen en el tema de la cocina.



tintos que al probarlos con los exquisitos platillos hacen un deleite al paladar.

La atención impecable. Me trajeron la carta y aunque mis ojos se estaban ya comiendo todo, me decidí por un ceviche de pescado que estaba majestuoso, en su punto, los ingredientes de primera calidad. Lo acompañé con un vino del Valle de San Vicente, al sur de En-

senada Baja California, exactamente de los Viñedos Llano Colorado, que se llama Lágrimas, recomendación de Juan. Un exquisito Sauvignon Blanc que acompañó deliciosamente mi ceviche y también quedó perfecto con mi segundo plato, una tostada de pata (que no he podido olvidar). Terminé la deliciosa comida con unos tacos de lechón, de cocción perfecta-

mente deliciosa.

Tienes que ir a conocer este lugar tan diferentemente mexicano que no podrás creerlo.

Bartola San Ángel, es un lugar que simplemente no puedes perderte. ■

#### **Bartola San Ángel**

Altavista 154  
Ciudad de México @BartolaSanAngel  
Teléfono: 01 55 7595 3104

# Huevo San Juan estilo tampico con camarón





16 porciones



30 minutos



Entrada

## Ingredientes

- 4 pzas. Huevos Cocidos San Juan.
- 250 gr. Cangrejo (carne).
- 50 gr. Cebolla .
- 10 gr. Cebollín.
- 150 gr. Mayonesa.
- 16 pzas. Camarones pacotilla pelados.
- C/s. Chile serrano.
- C/s. Aguacate.
- C/s. Chile guajillo.
- C/s. Sal y pimienta.
- C/s. Salsa soya.



## Preparación

1. Cortar los huevos cocidos San Juan en cuatro a lo largo y retirar la yema de la clara. Reservar.
2. Desmenuzar perfectamente el cangrejo y colocarlo en un bowl.
3. Picar finamente la cebolla, el cebollín y el chile serrano. Reservar.
4. Incorporar la mayonesa al cangrejo y enseguida la cebolla con el cebollín y el chile serrano.
5. Incorporar perfectamente y salpimentar.
6. Saltear ligeramente los camarones con un poco de aceite de oliva y salpimentar. Reservar.
7. Con la preparación de la ensalada de cangrejo rellenar las claras del huevo San Juan.
8. Colocarlas en una cucharita china junto con el camarón.
9. Decorar con rodajas de chile guajillo fritas y gajos de aguacate.
10. Acompañar con la salsa de soya.

**150**  
YEARS

**EL CAMINO NO SE  
HACE FAMOSO POR SÍ SOLO.**



**BFGoodrich**  
Tires

**WHAT ARE YOU BUILDING FOR?**

**ATENCIÓN AL CLIENTE: 800 062 1492**

**f @BFGoodrichMX    @bfgoodrichmx    @BFGoodrichmx**

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 UN RUB?

Rub es la traducción de frotar, es un sazonador que se hace mezclando diferentes especias casi siempre en seco. Además de sabor, el rub hace una capa en la carne que cuando se combina con la temperatura, los azúcares naturales de la carne producen la costra.

## ¿COMO SE HACE UN RUB?

Hay muchas recetas para diferentes rubs, desde picosos, dulces, asiáticos, Memphis style, Texas style, etc. Se puede empezar una mezcla de rub con lo esencial que es la sal y pimienta, después ir agregando paprika, ajo, cebolla, chile de árbol, laurel, etc. Después de agregar los ingredientes se mezclan bien hasta que quede un polvo muy uniforme (en las hierbas aromáticas deben de quedar pequeños trozos e hierbas molidas).

### INGREDIENTES ESCENCIALES

Sal  
Pimienta

#### RUB CLÁSICO

1 cda de sal  
1 cda de pimienta  
1 cda de ajo  
1/2 cda de tomillo  
1/2 cda de romero

#### RUB DE PAPRIKA

1 cda de sal  
1 cda de pimienta  
1 cda de ajo  
2 cda de paprika

#### HIERBAS AROMÁTICAS

Laurel  
Tomillo  
Romero  
Albahaca  
Orégano en seco

COMPRA EN LINEA, ENVÍOS A TODA LA REPÚBLICA

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

 GrillMasterSMP / SociedadMexicanaDeParrilleros



# ASADO DE TIRA CON BROCHA DE HIERBAS AROMÁTICAS

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

SOYPARRILLERO.MX



SOYPARRILLERO.MX

# PREPARACIÓN

## INGREDIENTES:

### Asado de tira

1 manojo de romero fresco

Sal ahumada SMP

1 brocha de hierbas aromáticas  
(romero, tomillo, orégano, etc.)

1 diente de ajo

1/2 tza de aceite de oliva

1 manojo de albahaca

1/2 manojo de perejil fresco

2. Sellar a fuego directo aproximadamente 500 a 600 °F durante 4 minutos por lado, pasar la brocha de hierbas con el rub de albahaca durante el proceso del sellado.
3. Colocar a fuego indirecto, tapar el asador y cocinar durante 10 a 15 minutos a 350 °F a 450 °F.
4. Retirar de la parrilla y dejar reposar 5 minutos antes de cortar.
5. Sazonar la tabla con Sal ahumada SMP, limón y perejil fresco.
6. Cortar la carne encima de la tabla.

## PREPARACIÓN:

Para el asado de tira

1. Cortar muy finamente el romero fresco y sazonar la carne con el romero y la Sal ahumada SMP.

Para el rub de albahaca

1. En un molcajete colocar el ajo, la albahaca, el aceite de oliva y la sal. 2. Moler todo hasta que quede una pasta.

c/n = Cantidad necesaria \*



SOYPARRILLERO.MX

# Tarta de manzana





8 personas



60 minutos



Postre

## Ingredientes

- 1 pza. Huevo San Juan.
- Pasta Azucarada.
- 200 gr. Harina.
- 125 gr. Mantequilla.
- 50 gr. Azúcar.
- 5 ml. Vainilla líquida

### Relleno de manzana

- 1/2 taza de Claras de Huevo San Juan.
- 2 kg. Manzana cortada en rebanadas.
- 80 gr Azúcar.
- 125 gr. Azúcar glass.



## Preparación

- 1.- Juntar todos los polvos y mezclar.
- 2.- Agregar los cuadros de mantequilla y amasar hasta formar una arena.
- 3.- Agregar las claras de Huevo San Juan y la vainilla, amasar un poco hasta integrar.
- 4.- Refrigerar 1 hora antes de usar.
- 5.- Se rebanan las manzanas y se cocinan a fuego lento con el azúcar por 10 min. Se reservan.
- 6.- Se baten las claras de Huevo San Juan hasta quedar blancas, se agrega el azúcar poco a poco hasta formar un merengue y éste se mezclará con las manzanas ya frías antes de hornear.
- 7.- Extender la masa azucarada con la ayuda de un rodillo y un poco de harina, forrar un molde de tarta, dejar una capa delgada y pre hornear por 10 min.
- 8.- Vaciar el relleno de manzana, si se desea se puede usar parte de la pasta restante para decorar sobre las manzanas, hornear la tarta completa durante 20 o 30 mins.
- 9.-Dejar enfriar.



# DISFRUTA DE LA VIDA, NOSOTROS NOS PREOCUPAMOS POR TI

MASCARILLA LIGERA CON UNA EFICACIA DE FILTRACIÓN DEL 98%

FILTER

# MASK

98%

EFICACIA DE  
FILTRACIÓN  
BACTERIANA

FILTROS CERTIFICADOS



FILTROS CERTIFICADOS  
EN 14683:2019 - TIPO I Y TIPO II  
PRODUCIDOS EN ALEMANIA POR:



AHLSTROM  
MUNKSJÖ

VIENE CON 5 FILTROS DE REPUESTO

AJUSTABLE

COMODIDAD DURANTE TODO EL DÍA

ALTA RESPIRABILIDAD

TRATAMIENTO ANTIBACTERIANO

LAVABLE A 60°C

30

FILTROS

REPUESTO

\*PAQUETE VENDIDO  
POR SEPARADO

# 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**  
GEROCAHUI

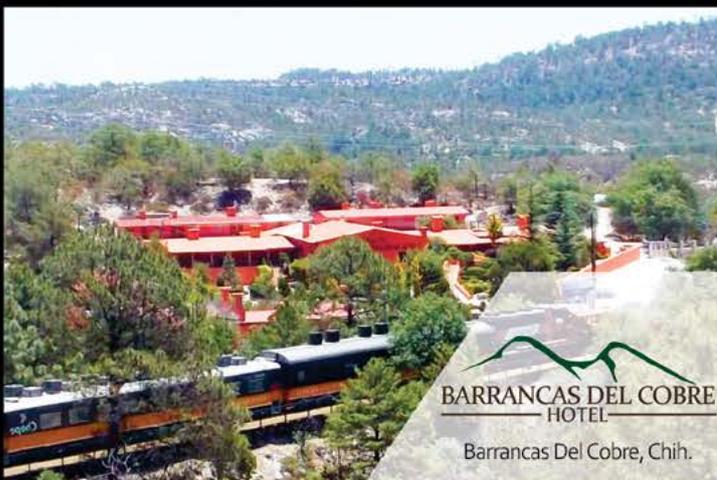
Ceroahui Chihuahua.



**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.

# EL PARAÍSO culinario y vitivinícola para los amantes del vino y la alta cocina.

Entrevista a David Amar



## WINE & FOOD FESTIVAL

MEXICO CITY

**N**uestro nombre empieza con el vino y continúa con la comida, lo que explica por qué hemos reclutado a los mejores sommeliers de México, de Latinoamérica y del Mundo, para lograr que vinos y destilados enriquezcan los platillos icónicos de los mejores chefs. Es por ello que año con año hemos dado una mayor presencia y tributado a los mejores vinos, enólogos y casas vitivinícolas.

Para Wine & Food Festival, el maridaje entre el platillo y la copa, ya sea de vino, mezcal, cerveza o tequila, crea un romance que se traduce en una experiencia culinaria exquisita y que resulta en los sabores y aromas más cautivadores en una mesa. El momento es único al exaltar cada ingrediente y textura pre-

sentada por los mejores chefs del mundo y celebrada por la pericia, experiencia y talento de nuestros Somelliers.

Cada uno de los eventos del Festival, es aderezado con los mejores vinos y licores del mercado, y desde nuestra primera edición se ha buscado crear un balance entre el universo culinario y el mundo del vino con la intención de ofrecer el perfecto maridaje.

Como expertos, también hemos logrado ofrecer experiencias exclusivas con vinos internacionales y vinos mexicanos, mismos que han tomado un importante lugar en nuestras cenas de gala y eventos especiales, logrando ser una vitrina para las más importantes casas vitivinícolas del país además de tri-

butar a los enólogos y somilleres más importantes de México.

Wine & Food Festival, es una suma de momentos exquisitos mediante los cuales buscamos destacar las maravillas gastronómicas y vitivinícolas de México, así como acercar a los mejores chefs y somilleres del mundo a los amantes de la alta cocina en dos de los mejores destinos de viaje del mundo.

La tercera edición de Wine & Food Festival en Ciudad de México trae consigo a los mejores chefs y sommeliers del mundo con una experiencia gastronómica y vitivinícola inigualable al lado del chef Andoni Luis Aduriz, poseedor de dos estrellas Michelin con su restaurante Mugaritz y el joven talento que ha revolucionado la escena gastronómica capitalina: Edgar Núñez de Sud 777.

Además, disfruta de los maridajes más espectaculares creados por los famosos somilleres: Laura Santander, Ludovic Anacleto y Miguel Ángel Cooley, quienes serán nuestros Wine Directos durante la edición 2107 del Festival en Ciudad de México.

Nosotros creemos que la gastronomía es el posible 8vo. arte, y queremos plasmarlo con dos cenas tributo espectaculares en las que re-descubrirás los platillos icónicos de Andoni Aduriz y el modernismo gastronómico de algunos de los mejores

chefs mexicanos. Del mismo modo, buscamos ofrecer experiencias únicas mediante maridajes excepcionales creados por nuestros talentosos Wine Directors.

Sé parte del Festival gastronómico más importante y disfruta de las experiencias más exquisitas de la edición 2017 de Wine & Food Festival en Ciudad de México. ■



LA RECETA ES  
SENCILLA:  
QUÉDATE  
EN CASA



**CZZ**  
**ZARAGOZA**  
**MARINE**

¡Visita nuestra página web!

# Paddleboards Serie Performer

## Inicia tu aventura hoy



**BICSPORT**

Visita nuestra página



**ADDRESS // DIRECCIÓN**

Francisco Medina Ascencio 2926

Col. Villa las Flores, Puerto Vallarta, Jalisco

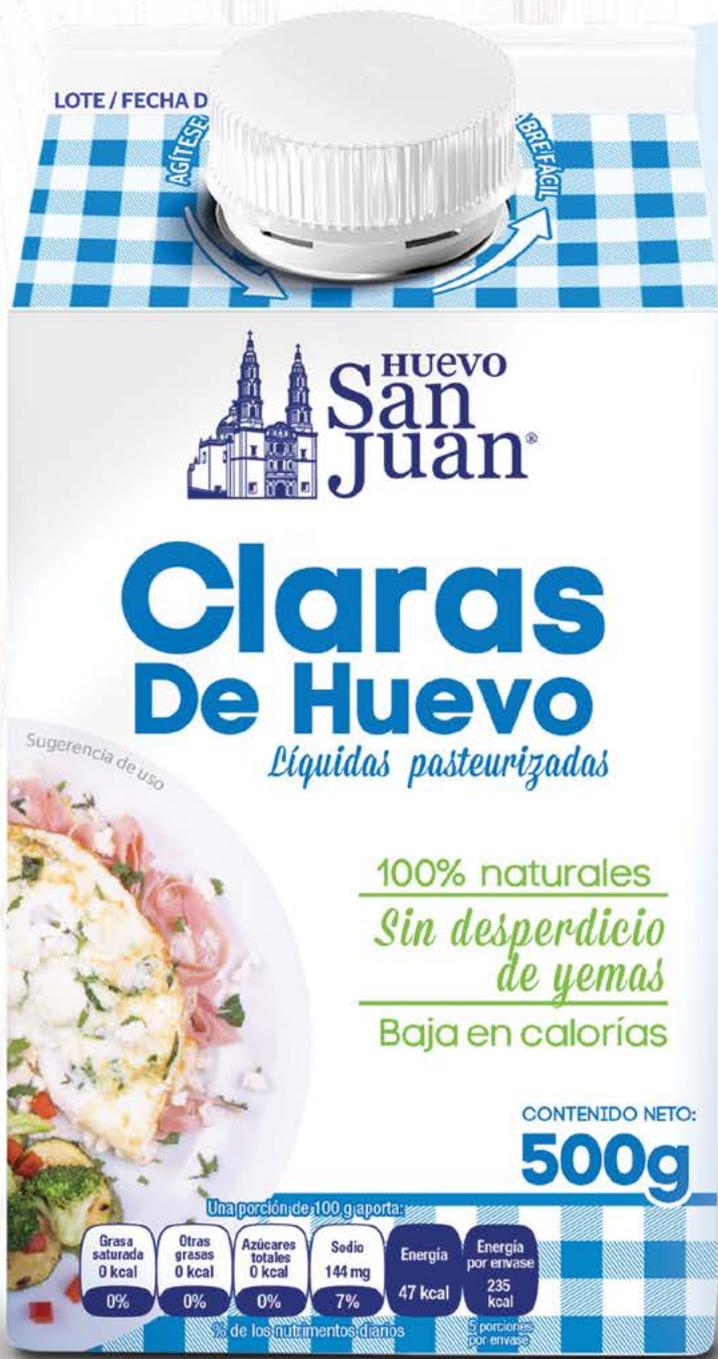
Teléfono: (322) 226 32 32 Email: [info@zaragoza.com.mx](mailto:info@zaragoza.com.mx)

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

Síguenos en:



Envíos a todo  
México



**Energía**  
necesaria para tu  
**cuerpo**



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

  / huevosanjuan