

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

Gusta!



¡Colecciona las
recetas!

▶ **Hamburguesas
DE AUTOR**

Pig Pearls, Guadalajara, Jal.

▶ **langosta
con frijoles**

La Cocedora de Langosta,
Ensenada, B.C.

▶ **Yamoto**
arte japonés

Monterrey, N.L.

▶ **TIPS:** ¿cómo seleccionar
un **buen vino** a un buen precio?





Nueva App Huevo San Juan:
tu mejor aliada en la cocina.



Descarga gratis
y disfruta



**Huevo
San
Juan®**



EDITORIAL

Bienvenido al mundo del buen comer, ¡bienvenido a Gusta!

En cada número encontrará sugerencias para recorrer las distintas ciudades de México en busca de lo mejor de la comida popular: fondas, taquerías, cafeterías, cantinas, bares y mucho más; todo a un excelente precio.

En este número exploramos la Península de Baja California para descubrir la famosa comida del mar en Ensenada y muy en especial los del restaurante La Cocedora de Langosta para probar un platillo típico de la región, la langosta con frijoles. Seguimos nuestra ruta, ahora al noreste del país, para degustar todo un estilo en comida japonesa, se trata del tradicional y reconocido Yama-to, en Monterrey, Y. ¿qué tal una hamburguesa para el viernes por la noche? En Guadalajara, Jal., son famosas las de Pig's Pearls, hamburguesas de autor que te harán regresar una y otra vez. No podemos terminar sin algo de buen beber, y en esta ocasión te sugerimos una colección de muy buenos vinos a un super precio.

¡Gusta!

Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
número 1 - Digital gratuita

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,
Marmota Azul

RELACIONES PÚBLICAS

Luis Omar Vilorio

PORTADA

Langosta con frijoles - Marmota Azul

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. 5553-2355. www.exploramexico.tv
Editor responsable: Oscar Estrada Beltrán.

Reservas de Derechos al Uso Exclusivo
No. 04-2010-102013353900-102.

ISSN: en trámite. Licitud de Título en trámite, Licitud de Contenido en trámite, ambos otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.

Imprenta: Editorial de Impresos y Revistas S.A. de C.V.
Emilio Carranza. 100. 03550. México, D.F.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la editorial.

Octubre 2016

Contenido

El sabor de Ensenada

Langosta con frijoles

28 LA COCEDORA DE LANGOSTA, B.C.



6 PIG PEARLS, HAMBURGUESAS EN GDL.



12 DEGUSTACIÓN DE VINOS



18 YAMA-TO: COCINA JAPONESA, N.L.



22 PAN DE MUERTO, HIDALGO Y D.F.





Ruta del Vino

Baja California sabe a vino. Gracias a su clima mediterráneo y herencia europea, el noroeste mexicano es la zona vitivinícola más importante del país, una región productora reconocida y celebrada en todo el mundo.

La Ruta del Vino pasa por los municipios de Tecate, Tijuana y Ensenada, y alberga decenas de casas vitivinícolas, desde las más grandes que producen a nivel industrial, como L.A. Cetto y Bodegas Santo Tomás, hasta los pequeños productores con sus encantadores vinos artesanales. Aquí se puede conocer el proceso de elaboración, participar en degustaciones, aprender a catar y comprar productos gourmet de las diferentes casas.

Baja California es un lugar privilegiado para el vino. En su parte noreste, goza de veranos secos e inviernos lluviosos y frescos, propiciados por la corriente fría que llega de California. Esto propicia un ambiente perfecto para muchos tipos de uva como Cabernet Sauvigno, Merlot, Chardonnay, Nebbiolo, entre otras.

Es un lugar precioso y un destino ideal para visitar en pareja o en familia. Baja California te espera para deleitar todos tus sentidos y consentirte con productos gourmet surgidos de su tierra.

Picnic gourmet en las Barrancas del Cobre

La gastronomía de Chihuahua tiene formas muy variadas, sabores contrastantes y muchas presentaciones diferentes. Entre toda esta oferta una de las más originales es la de Los 3 Amigos Adventures, que en vez de restaurante, sirve en los paisajes más espectaculares de las Barrancas del Cobre.

Los 3 Amigos Adventures llevó el picnic al siguiente nivel. En un intento por salirse de lo convencional y brindar a sus clientes una experiencia única, decidieron que llevarían la gastronomía gourmet a los puntos más bellos de la Sierra Tarahumara del Cobre, creando una experiencia culinaria rodeada de la más impactante naturaleza. Para ello crearon Perfect Picnic.

La idea es que, al contratar un paseo que dure todo el día, después de una caminata por puntos de interés en las Barrancas, los viajeros descubran una mesa bien puesta, con toda la comida lista y las bebidas en su punto para refrescarlos y consentirlos.

Se puede pedir el picnic básico o la versión gourmet, la Deluxe Discada, que en vez de queso y atún con galletas, consta de una estupenda discada norteña: disco de metal—originalmente un disco de arar—en el que se cocina filete y chorizo con chile morrón, cebolla y otros vegetales. Esto se acompaña con guacamole y tortillas de harina, típicas de la región. La comida se acompaña con buen vino servido en copas finas, cerveza, platos y cubiertos finos, y un mesero para lograr el mejor servicio. Buen provecho.



La Guerrerense: las mejores tostadas del mundo



Una mujer tomó ingredientes del mar e hizo con ellos magia. En Baja California se sirven, desde una peculiar locación, tostadas de mariscos que han hecho temblar al mundo.

A simple vista es un carrito más de comida, como todos los que adornan las calles de Ensenada, pero este puesto de tostadas de mariscos, fundado en 1976, que en 2012 fue incluido por el semanario estadounidense Newsweek en su lista de los 101 Mejores Lugares Para Comer en el Mundo.

Lo atiende, desde sus inicios, Sabina Bandera González, mejor conocida como Doña Sabina, quien ha participado en concursos como el L.A. Street Food Fest, en Los Ángeles, y el World Street Food Congress, en Singapur, en los que ha recibido reconocimientos internacionales.

El chef Anthony Bourdain, quien después invitaría a Doña Sabina a participar en los concursos, visitó La Guerrerense y quedó fascinado. “Las tostadas de La Guerrerense son la mejor comida de Ensenada. Increíbles. Complejas, sofisticadas, frescas- ¡y preparadas en un carrito!”, escribió en su cuenta de Twitter. Seguro vale la pena probarlas.

• Sabes los beneficios que aporta a tu dieta

¿La carne de cerdo?

Contiene vitamina B1 que *ayuda a transformar* los carbohidratos en energía

Cada 100 g de carne de cerdo *contienen 43 g de proteína* y tan solo 6 g de grasas



Tel. 01 (395) 725 2820 amara@proan.com
saboramara.com





Su nombre significa Las Perlas del Puerco, pero en sus inicios no servían un solo platillo con cerdo.

Sirven algunas de las hamburguesas más creativas de Guadalajara, pero comenzaron sin intención de cocinar hamburguesa alguna. Dicen que no quieren encasillarse en un estilo, pero este lugar tiene una gran personalidad. Bienvenidos a Pig's Pearls.

“Queríamos que la gente viniera por que disfrutaba la comida, no tanto por el lugar”. Cuando Carlos Barba y Óscar Martín idearon este restaurante, ubicado a 3 cuadras de Av. Chapultepec, tenían el objetivo de crear un lugar relajado, incluyente, al que la gente llegara porque realmente disfrutaba sus sabores. Ahora, los comentarios en



Teléfono: 01 (33) 38 25 59 33
Dirección: Calle Gral. Coronado 79,
Americana, Guadalajara, Jal.
Horario: lunes a sábado de 13:00 - 00:00 horas.

PIG'S PEARLS

El objetivo era crear un lugar relajado, incluyente, al que la gente llegara porque realmente disfrutaba sus sabores.





Ofrecen 7 hamburguesas diferentes, hechas con carne de res, cerdo o cordero, todas con un toque de cocina experimental.



Facebook y Foursquare no lo bajan de “delicioso se hace un vicio!” o “buenísimas, hace tiempo que no comía algo tan sabroso”.

Fundado sin mucha planeación y llevado por instinto y amor al proyecto, este restaurante de vibra medio hipster cuya especialidad son las hamburguesas, comenzó en un pequeño local donde apenas cabían 5 mesas, sin una sola hamburguesa en su menú.

“Quería encontrar mi propia personalidad como cocinero”, dice Carlos, quien no usa la palabra chef para describirse, a pesar de ser el responsable de la creación gastronómica de Pig’s Pearls. “Queríamos proyectar la comida de la calle de varios lugares del mundo, como kebabs, curry, algo de Tailandia, hasta que llegamos a las hamburguesas. La banda nos las empezó a pedir mucho y nos clavamos”.

Ahora ofrecen 7 hamburguesas diferentes, hechas con carne de res, cerdo o cordero, todas con un toque de cocina experimental, en la que se nota la creatividad culinaria de un apasionado por la buena comida. Las más pedidas son la Hamburguesa Maple –preparada con sirloin o cerdo envuelta tocino, que sella la carne para que se cueza en su jugo, caramelizada con un toque de maple y complementada con queso cheddar– y la Hamburguesa Cordero, creación que transmite los condimentados sabores de Marruecos, preparada con carne de –obvio– cordero, portobello, cebolla morada, queso de cabra y arúgula.

Fue esta última la que los encaminó por la ruta de las hamburguesas y los hizo crecer tanto que, dos años después de abrir, tuvieron que mudarse a un local más grande, donde están ahora. También revela el espíritu de Pig’s Pearls. “Buscamos no encasillarnos en un concepto. Intentamos tomar sabores muy representativos de otros



Se enfocan en las cervezas artesanales, todas mexicanas, pero también incluyen un par de etiquetas de tintos.

países y proectarlos en una hamburguesa. Ahora estoy trabajando en poner la esencia de un filete Wellington en una”, comparte Carlos.

Antes de que acabe el año, pretenden renovar su menú con nuevas entradas y algunos platillos con mariscos. “Queremos olvidarnos de los productos caros y reivindicar algunos ingredientes que son muy ricos y que han quedado un poco olvidados”, asegura Barba.

También tienen bebidas. Se enfocan en las cervezas artesanales, todas mexicanas, pero también incluyen un par de etiquetas de tintos, oferta que están por expandir. De igual forma, el menú incluye kebabs, medallones asados de queso panela con chimichurri de tomate, choripán, ensaladas con arúgula y otra que depende de la estación, y postres como helado y panacota de jocoque.

El nombre de Pig’s Peals surgió 2 días antes de la apertura, inspirado por la figura de un puerquito vietnamita con un collar de perlas que tenía Carlos. Esta espontaneidad está reflejada en toda la personalidad del restaurante. La música puede ser diferente cada día, dependiendo de a quién toque turno de escogerla. El ambiente es muy relajado, incluyente –se puede encontrar un señor trajeado junto a un chavo que decidió llegar en pantuflas–, y si llegas a cenar, es excelente para armar la precopa, comer rico y luego salir de fiesta.

Desde el creativo diseño de su página web hasta la buena vibra que transmiten Carlos y Óscar, evidentemente apasionados de su creación, todo exige una visita a Pig’s Pearls. Advertencia, comerlas puede convertirse en hábito. ■



Para más información de Pig’s Pearls



Los papadzules





8 personas

Ingredientes:

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

Para El Chiltomate:

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

Procedimiento:

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

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

Para el chiltomate:

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

Degustación VINOS

Un buen vino... a un buen precio



El mundo del vino es misterioso. Aquellos que se jactan de conocer de esta bebida hablan de aromas, sabores, texturas y colores que se escapan a los sentidos de la mayoría de los mortales. Entrenarse en el místico arte vinícola puede tomar años y aún así siempre queda algo por aprender, un nuevo vino que degustar, una nueva nota aromática por descubrir.

Fascinante, el vino cautiva sentidos y hace sentir a quienes saben elegir al adecuado para cada comida como grandes conocedores de la cocina. Sabemos que es una tarea compleja, por eso, en esta oportunidad te traemos algunas opciones para que acompañes tus comidas. Probamos vinos tintos y blancos, y con la ayuda de grandes conocedores elegimos un par de cada uno, de buen sabor, de buena calidad y ligero en tu bolsillo.





CHARDONNAY GRAND SUD

Apariencia: Límpido de cuerpo brillante y brillos dorados.

Nariz: Tiene una gran variedad de aromas como manzanilla, cítricos, flor de acacia y otras hierbas.

Boca: Es un vino muy fresco que encuentra su mejor expresión cuando está frío. Tiene un toque de cáscara de limón y algunas notas frutales. Es ligero con poco alcohol.

Tipo de uva: Chardonnay

Maridaje: Ceviche, pescado y otros productos del mar.

País: Francia.

Precio: Alrededor de \$120

Claro al olfato y al paladar, honesto y sencillo, este vino blanco es ideal para relajarse una tarde con un buen libro.

No tienen grandes pretensiones. Es ligero, sin mucho alcohol, de esos que se pueden simplemente sacar del refrigerador y servir una copa para olvidarse por un momento del mundo. También es un vino fresco que se recomienda disfrutar en tardes de sol, tal vez acompañando un ceviche o algún otro platillo con productos del mar.

Tiene notas herbales, algo de manzanilla en su aroma y ciertos tintes cítricos. Se recomienda disfrutarlo frío, entre 8 y 10 °C, y así obtener todo su rango de sabores, el cual es sumamente extenso para un vino de esta gama. Si está demasiado caliente podría perder notas y saber demasiado a alcohol.

Producido por la casa francesa Grand Sud, este Chardonnay ha ganado múltiples premios tanto en Francia como a nivel internacional. Fue ganador de la medalla de plata del Chardonnay du Monde en 2013.

JOSEPH DROUHIN MÂCON- VILLAGES

Apariencia: Brillante y claro.

Nariz: Aromar florales y algunas notas de fruta.

Boca: Directo al paladar. No es de los vinos más frutales, conserva un gusto más bien seco, mineralizado. Es una buena opción para antes de la comida, pues su sabor abre el apetito.

Tipo de uva: Chardonnay

Maridaje: Carne de cerdo, incluso con platillos mexicanos como carnitas o cochinita. Queda bien con una pasta.

País: Francia.

Precio. Alrededor de \$180

Es un vino blanco serio, hecho de uva Chardonnay en una región privilegiada del sur de la región vinícola de Burgundy, Francia. Aquí se producen muy buenos vinos de esta variedad, de alta calidad a un buen precio.

En su producción a al momento del añejamiento, que dura entre 6 y 8 meses, se buscó transmitir la identidad de la región, sumamente favorable para el cultivo de este tipo de uva.

Es más robusto que los vinos blanco más económicos, con un olor floral al tiempo que tiene un gusto mineralizado. Es más bien seco, es decir, no muy dulce o abocado. Por esto, queda bien para acompañar platillos con carnes, especialmente de cerdo. Por los tonos de su sabor, podría acompañar una buena cena con sabores fuertes, como una pasta bien servida, con aceitunas o alcaparras. Incluso quedaría bien con comida típica mexicana, como tacos de carnitas o hasta gorditas de chicharrón.

Es un vino versátil, que igual puede servirse en una comida casual o una cena más elaborada.



RIBERA DEL DUERO TAMIZ

Apariencia: Rojo y brillante con algunos destellos de violeta.

Nariz: Intenso con aromar frutales un tanto maduros por su añejamiento, con una sutil nota de vainilla.

Paladar: Especiado con una amplia gama de sabores, los cuales dejan un retronasal afrutado.

Tipo de uva: Tempranillo.

Maridaje: Parrilladas o paellas.

País: España.

Precio. Alrededor de \$180.

Proveniente de las soleadas márgenes del Río Duero, en la comunidad de Castilla y León, España, este tinto hecho de tempranillo es excelente para acompañar una comida con amigos, como una tarde de parrillada.

Tiene casi 14 grados de alcohol, o sea que no es suave. Sin embargo, tiene una muy buena estructura que le permite dar muchos sabores frutales y no tener predominancia etílica. Se sirve idealmente a 14 °C, con lo que suelta aromas a ciruela pasa, canela y un ligero toque de vainilla.

Esto lo causa su añejamiento en barrica de roble americano, en la cual pasa entre 5 y 7 meses. Ahí deja los tonos de fruta fresca para adentrarse en las notas más maduras, un tanto oscuras. No obstante, esta hecho con la cosecha más joven de la casa Teófilo Reyes, por lo cual conserva cierto gusto afrutado.

Su grado de alcohol habla de su origen, pues las regiones que reciben más sol al año producen vinos más potentes, como es el caso del Tamiz. Es un vino ideal para compartir de día, con alguna carne a la parrilla o una sabrosa paella.

Los vinos presentados en este reportaje los puedes adquirir en la tienda Grandes Viñedos de Francia. Para mayor información sobre estos vinos puedes comunicarte al teléfono: 01 (55) 5264 5037



Para saber más los
vinos aquí presentados

Claras de huevo con espárragos





5 personas

Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

Yama-to

Es el comedor de la comunidad japonesa de Monterrey. Yama-to se fundó hace 21 años cuando se abrió en esta ciudad del noroeste mexicano la primera planta japonesa de ensamblaje automotriz. Desde entonces, ha sido el restaurante escogido por los nipones que ahí viven para sentirse como en su patria.

A pesar de estar en la colonia Del Valle, en el municipio de San Pedro Garza García, no se trata del lugar "in" al que se va a comer coloridos y extravagantes rollos acompañados de bebidas de moda. De fachada más bien sobria, este restaurante se ha decidido por una identidad tradicionalmente japonesa, preparando platillos típicos con ingredientes propios de la cocina de aquel país, con un amplísimo menú que en ocasiones incluso está escrito en japonés.

El chef Haru Kairiki, japonés de nacimiento, es el responsable de mantener una oferta casi totalmente japonesa. Aunque de a poco ha ido accediendo a incluir en la carta rollos de sushi mexicanizados con ingredientes como queso filadelfia, aguacate y capeados, un poco más familiares en nuestro país, el grueso de los componentes de su barra son mucho más apegados a lo que se conseguiría en un viaje a Japón.

Salmón, calamar, ostión, caracol, cangrejo, son algunos de los tipos de carne



やまと



YAMA-TO[®] JAPONESA



que integran la barra. Sin embargo, la especialidad es el atún aleta azul. Este es el ingrediente principal de la cocina japonesa, por lo que en ese país se consume el 80 por ciento de la pesca de esta especie en el mundo. En la búsqueda de proyectar el verdadero sabor nipón, los creadores de Yama-to se han dado a la tarea de conseguir los mejores ejemplares de atún. A su cocina llegan, cuando es temporada, peces de hasta 280 kilogramos, que son fileteados artesanalmente por Kairiki.

Con base en estos espectaculares ingredientes han creado un menú de más de 20 páginas. Puede parecer exagerado, pero es una prueba irrefutable de la dedicación que se tiene por los alimentos en este lugar. “Hay clientes que vienen mucho y siempre piden el mismo platillo”, dice Armando Borda, dueño de Yama-to. “Cuando los convencemos de probar un nuevo platillos siempre se van contentos”.

El menú es “una biblia”, según lo describe Borda, muchas páginas de platillos que incluyen especialidades como el sukiyaki, una especie de estofado que se prepara con verduras, fideos y carne en salsa dulce, que llega a la mesa aún hirviendo sobre una pequeña estufa y es suficientemente grande para compartirlo entre 2 o 3 personas. También está el sashimi, que consiste en finos cortes de mariscos o pescados crudos acompañados de verduras.

La carta también incluye combos que pueden pedirse por número. Hay unas 25 opciones diferentes... en español. En otra parte del menú, escritas en japonés, hay otras 25 comidas del día. “Tenemos mu-





“El atún es el estandarte del buen sushi. En Japón, hasta los puestitos de la calle tienen atún. Es un emblema de su gastronomía”

cha clientela japonesa, desde ejecutivos y directores de empresas hasta jóvenes que llegan en jeans con el pelo pintado de colores. A algunos les gusta tanto que vienen a comer casi diario”, asegura Armando. Para aquellos trabajadores japoneses que se han enamorado de Yama-to por su autenticidad, hay un servicio especial en el que se preparan muchas comidas completas y se mandan hasta sus lugares de trabajo, para que exactamente a la 1 p.m., la hora a la que comen todos los días, estén listas para ellos.

Entre toda esta oferta, no deja de destacar el poderoso atún aleta azul, el cual, como si se tratara de cortes finos de res, se filetea y prepara de varios modos distintos,

dependiendo del área de procedencia de la carne y sus características particulares. Los cortes básicos del atún son: akami (lomo completo), cabeza, otoro (parte del vientre que va del centro del animal a la cabeza), toro (vientre completo) y chutoro (parte trasera del vientre). Cada uno tiene diferente consistencia, acumulación de grasa y gusto, por lo que, como se hace en Yama-to, debe prepararse con profundo conocimiento.

“El atún es el estandarte del buen sushi. En Japón, hasta los puestitos de la calle tienen atún. Es un emblema de su gastronomía”, afirma Borda. “Algunos restaurantes utilizan otro tipo de atún, como aleta amarilla, algunos de los cuales están lige-

ramente colorados para darle la apariencia de frescura. En Yama-to nos preocupamos por tener el mejor tipo de carne”.

También están las bebidas. Fiel a la tónica del resto del restaurante, las bebidas van mucho más allá de los refrescos. Entre las no alcohólicas está la ocha, como se llama en Japón al té verde, el cual tradicionalmente se toma sin endulzante. También está el Calpis, un refresco japonés no carbonatado de un color y consistencia parecida al Yakult, que se vende en presentaciones de 350 mililitros.

Las bebidas con alcohol también son traídas de tierras japonesas. Sapporo, Krin y Asahi son algunas de las marcas de cerveza que se manejan en el restaurante.

Por supuesto, cualquier cliente mayor de edad puede pedir el tradicional sake.

Tantas opciones, todas de excelente calidad y gran tradicionalismo, han hecho que, aunque ya no es el único restaurante japonés de la zona, mucho menos de Monterrey, Yama-to se haya posicionado como uno de los favoritos tanto de la comunidad japonesa como de los regiomontanos.

“Estamos bien colocados, con instalaciones grandes, estacionamiento y todos los servicios, en nuestras dos sucursales (Tecnológico y Del Valle). No somos el restaurante más lujoso, al que uno vaya a posar para la foto del periódico, sin embargo tenemos clientes muy fieles, hasta alcaldes y personalidades del deporte y el espectáculo que regresan porque la comida les gusta mucho”, cuenta Borda, quien junto al chef Haru Kairiki y sus respectivas esposas, ha llevado este negocio desde sus orígenes, hace más de 2 décadas.

Yama-to comenzó como un experimento cuando Kairiki convenció a su cuñada, la esposa de Armando, de que cambiara el giro de un restaurante mexicano que tenía cerca del Tec por un restaurante japonés. Decidieron ir con su corazón y 2 meses después ya habían orientalizado por completo su menú. El éxito fue tramando y a los 6 años abrieron su sucursal de San Pedro.

Ahora, 15 años después de su expansión, Yama-to mantiene su reputación como el restaurante japonés más auténtico de Monterrey, con sabores importados directo del este de Asia. ■



PAN DE MUERTO

con sabor a México

En víspera del Día de Muertos, no puede faltar en las ofrendas y en la mesa de los hogares mexicanos el tradicional pan de muerto.

▲ Pan en forma de "muertito".
Tienda de la hacienda Casa Grande,
Zempoala, Hidalgo.

Los hornos de las panaderías se encienden para elaborar los panes que tienen diferentes formas y nombres dependiendo de la región del país.

En Guerrero se elaboran algunos llamados camarones, tortas y amargosas. También hay muñecos y pan de figura adornados con azúcar de tonos rojizos y rosas. En la Huasteca, la festividad de muertos se conoce como Xantolo, y el pan es pieza fundamental. En Huejutla, Hidalgo, se elaboran pequeños panecillos que reciben el nombre de "frutas de horno". El pan de muerto del Valle del Mezquital tiene forma de cuerpo humano completo, o cabeza, manos y hasta huesos. Los panes con forma humana tienen sus brazos sobre el pecho y pequeñas piernas.

En algunos lugares se elabora pan con dichos y cantos populares o con el nombre del difunto; cocolitos, rosquillas aplanadas, muñequitas para ofrendas femeninas, ángeles para los niños y para los jóvenes que mueren antes de casarse, caballos grandes para los adultos y pequeños para los niños. En otros, llaman hojaldras al pan de muerto clásico, redondo, adornado con sus gotitas de la misma masa, que en el Distrito Federal se espolvorea con azúcar blanca y en otras poblaciones





Huevo San Juan®
Huevo
Líquido Pasteurizado
Light

✓ Reducido en calorías
pero completo en sabor.

CONT. NET. 500 g

TAN LIGERO y RICO QUE VA CON TODOS

Huevo San Juan Light® es práctico y ligero en calorías pero con todo el sabor del huevo, porque por cada 2 claras contiene solo 1 yema.



De venta en:



La bolita de en medio -la más cotizada- significa el cráneo y las gotitas simbolizan los huesos.



con azúcar rosa para recordar el uso ceremonial del color rojo en la época prehispánica.

Algunos historiadores dicen que las cuatro gotitas o canillas de este pan de hojaldre simbolizan los huesos del que se ha ido; la parte de arriba, su corazón. Para otros el pan de muerto simboliza una flor con sus pétalos y pistilos. Sin embargo, para la mayoría, la bolita de en medio significa el cráneo y los demás adornos los huesos.

Les recomendamos dos lugares en donde el pan de muerto es delicioso. Uno es la panadería Nápoles, localizada en la calle Dakota 249, colonia Nápoles, en el Distrito Federal. El otro es la antigua tienda de raya de la hacienda Casa Grande, ubicada en el centro del poblado de Zempoala en el estado de Hidalgo. Ahí se utilizan dos antiguos hornos de finales del siglo XIX para elaborar pan en forma de “muertito” y panecillos espolvoreados con azúcar rosa, todos ellos horneados con leña de pirul, que les da un sabor único. Seguramente, en la parte del país de donde estén venden pan de muerto delicioso, así que, ¡a disfrutar! ■



▲ Tradicional pan de muerto elaborado en el Distrito Federal.



COMPRA TAMBIÉN EN LÍNEA
envío gratis
croquetaschop.com



OK, LO
ACEPTO
COME
MEJOR
QUE YO

Borrachos de Guadalajara España.





6 personas

Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

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



**La gastronomía de Ensenada
es reconocida nacional e
internacionalmente por su sabor
típico mexicano combinado con
productos frescos del mar.
Uno de los restaurantes
más visitados es
La Cocedora de Langosta,
que simplemente te dejará
sin palabras al degustar
su exquisita oferta.**



De izquierda a derecha: Sándwich de abulón, ostiones Rockefeller (con mantequilla, ajo, crema, espinaca y queso oaxaca), vieira fresca con fresa y chile morita, cocteles de mariscos (camarón, ostión y una infinidad de productos frescos de primera calidad), almejitas al vapor con vino blanco, ensaladas de mariscos, almejas al horno. Abajo izquierda: Langosta con frijoles (este succulento platillo típico de Baja California se sirve acompañado de frijoles refritos, mantequilla, arroz, una riquísima salsa de molcajete y deliciosas tortillas de harina, por supuesto acompañado con un exquisito vino también de Baja California). Abajo derecha: La entrada perfecta es una exquisita combinación en trozos frescos de pulpo y camarón bien sazonados.



El sabor de Ensenada

Baja California es gourmet por naturaleza. De exquisitos vinos a delicias marinas, la península es famosa por su cocina de clase mundial. Visitantes de todo el planeta llegan a deleitar sus paladares con los manjares locales.

Inmerso en este ambiente de buen gusto, está un restaurante que desde 2009 se dedica a preparar con la mayor delicadeza los más finos ingredientes del mar bajacaliforniano: La Cocedora de Langosta.

Tan pronto entras, queda claro que la frescura es su carta fuerte. Acuarios con almejas, abulón, ostión y, por supuesto, langosta adornan el fino restaurante, invitando al comensal a elegir lo que desea comer directo de ellos.

Se especializan en la langosta en todas sus variedades, siendo uno de los platillos más populares la langosta con frijoles, un platillo típico de Baja California y que se sublima en la cocina del Chef Roberto C. De Anda. Los mariscos van acompañados de salsas especialmente diseñadas, entre las cuales se encuentra una deliciosa y muy picante salsa de chile habanero. ➔





Roberto C de Aranda
Executive Chef en La Cocedora de Langosta



Ceviches, cocteles, aguachiles, almejas gratinadas, burritos, etcétera, todo lo que los meseros ponen sobre la mesa es un deleite tanto visual como gustativo. Desayunar, comer o cenar, cualquier comida es una buena oportunidad para consentirse con mariscos. Desde omelettes con espinacas, jitomates y abulón, hasta hamburguesas de pescado, o camarones en salsa de jaiba, este restaurante tiene algo que ofrecer en cada hora del día.

Cuentan con una excelente selección de vinos. Aprovechando su localización, dentro de la mayor zona vinícola del país, La Cocedora de Langosta cuenta con un menú exquisito de vinos tintos, blancos y rosados, cada uno escogido para complementar de manera ideal cada platillo.

Tan alta calidad pareciera ser sinónimo de precios igual de elevados, sin embargo, con platillos que oscilan entre los 50 y 200 pesos, es una invitación a que aquellos que no están familiarizados con la comida del mar se atrevan a probarla.

La frescura de sus ingredientes no sólo puede degustarse en sus mesas, cuentan también con una tienda en la que comensales y otros clientes pueden comprar mariscos vivos –langosta, almeja generosa, ostiones, erizos y algunos pescados–, lo que garantiza su suprema calidad. ■

¡Sinónimo de buena comida!

La Cocedora de Langosta cuenta con 2 sucursales, una en Ensenada y otra en Mexicali. La primera tiene un horario de 12:00 a 21:00 horas, mientras la segunda está abierta entre 12:00 y 22:00 horas, ambas de lunes a domingo.

Baja California es sinónimo de buena comida, y La Cocedora de Langosta está lista para mostrarte todo lo que sus mares tienen que ofrecer.



**Para más información
de La Cocedora
de Langosta**





**Se nota que era
Huevo San Juan**



Huevo
**San
Juan**[®]