

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

Gusta!



¡Colecciona las recetas!

> Penny LANE

¡Un pedacito de Londres!
Ciudad de México

> El Farallón

Explosión de sabores del mar
Sinaloa

> Delicias de Chihuahua

Quesos, discadas, machaca, sotol y mucho más

> Olio Bistro

del Mediterráneo a Guadalajara

¡Incluye
GUÍA de
CERVEZAS!



Entra en nuestro
facebook
y encuentra
recetas
tips y sorpresas



huevosanjuan.com



HUEVO
**San
Juan**®



Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
número 4 año 1

DIRECCIÓN
Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO
Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS
Xiomara Ballesteros

DIRECCIÓN COMERCIAL
Miriam Ortiz
01 (55) 5553 5032 / 5553 2355
Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA
Grupo Expedición, Roberto Beltrán,
Marmota Azul, Marcos Ferro

PORTADA
Hamburguesa clásica,
cortésia Penny Lane

ASISTENCIA EN DISEÑO
Javier Balderas

CONTACTO
expedicion@grupoexpedicion.com
01 (55) 5553-2355 / 5553-5032

PREPrensa e Impresión
Editorial de Impresos y Revistas S.A.

Revista GUSTA
es una publicación bimestral editada por
Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
Río Elba 10-402, Col. Cuauhtémoc
C.P. 06500, México D.F.,
Tel. 01 (55) 5553-2355. www.exploramexico.tv

Editor responsable: Oscar Estrada Beltrán.
Reservas de Derechos al Uso Exclusivo
No. 04-2010-102013353900-102,
ISSN: en trámite. Licitud de Título en trámite, Lici-
tud 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.
Emilio Carranza 100
México, D.F.

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

Julio - Agosto 2017

EDITORIAL

En esta edición de Gusta! seguimos en nuestra tarea de recorrer el país bus-
cando los restaurantes más novedosos, los clásicos y toda aquella comida que nos
cause emoción, incluso antes de probarla.

Y empezamos nuestro viaje culinario en la Ciudad de México, en la zona de
Bosques de las Lomas donde encontramos al Penny Lane. Este lugar tiene una
combinación de pistas para jugar boliche con una interesante propuesta gastronó-
mica, todo recordando el famoso barrio británico de Penny Lane. Luego volamos
a Sinaloa, a la ciudad de Los Mochis. Aquí visitamos uno de los restaurantes de
mariscos más famosos de México, se trata del bien conocido Farallón, donde una
explosión de comida del mar espera para deleitar a los comensales. De Sinaloa
cruzamos la Sierra Madre Occidental para llegar al enorme estado de Chihuahua,
donde la gastronomía nortea se muestra en todo su esplendor: quesos, discadas,
machaca, manzanas, dulces y la tradicional bebida del sotol.

De la ciudad de Chihuahua tomamos un vuelo con dirección a Jalisco, a la ciudad
de Guadalajara para visitar uno de los restaurantes más conocidos de la capital
tapatía, donde una combinación de sabores del Mediterráneo y toques de aceite de
oliva dan lugar al Olio Bistro.

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

¡Gusta!

Contenido

4 PENNY LANE: UN PEDACITO DE LONDRES EN MÉXICO



38 OLIO BISTRO: DEL MEDITERRÁNEO A GUADALAJARA



14 DELICIAS DE CHIHUAHUA



24 EL FARALLÓN



30 ¿CUÁL PIDO? GUÍA DE CERVEZAS



Texto: Xiomara Ballesteros / GUSTAI
Fotos: Cortesía PENNY LANE.



PENNY LANE

www.pennylane.com.mx



Un pedacito de Londres en CDMX

Penny Lane ofrece una experiencia gastronómica única y entretenimiento familiar sin igual con restaurante, bar, terraza y ocho líneas de boliche con un diseño elegante y moderno, único en América Latina. El menú está inspirado en sabores de una cocina internacional a cargo del Chef Luis Durán.

El poniente de la Ciudad de México sigue siendo un espacio poco explorado, por no decir desconocido, para la mayoría de comensales que buscan lugares diferentes para ampliar su experiencia gourmet, sin embargo hay algunas joyas escondidas que los deslumbrarán.

Ubicado en el famoso edificio del pantalón, en la zona de Bosques de las Lomas, se encuentra este interesante concepto que mezcla deliciosa comida y una actividad muy recreativa.

El concepto

Penny Lane salió a la luz hace 2 años, la idea del lugar es ofrecer una gran experiencia gastronómica, entretenimiento familiar para todas las edades y un lugar a donde puedas ir a divertirte con tus amigos sin importar el día que sea.

Con un diseño industrial súper acogedor, esta novedosa propuesta te encantará. Cuenta con restaurante, bar, terraza y ocho líneas de boliche con un concepto elegante y moderno; tiene un guiño neoyorquino con tintes londinenses, lo que lo hace un espacio para querer estar.

Puedes llegar y estar en la barra disfrutando de un delicioso coctel o bien optar por su amena terraza que





Penny Lane tiene terraza, área de chimenea, salón principal, y 8 pistas de boliche, enfrente de las pistas hay unas salitas lounge en donde podrás seguir disfrutando del mejor ambiente.



Penny Lane cuenta con paquetes especiales de fiesta, donde puedes disfrutar del boliche, pastel, bebidas y, por supuesto, pizza. Sus famosas pizzas incluyen la clásica de pepperoni, la serrana, la napolitana y la salamino calabrese que viene con salami tradicional italiano.



ofrece mesas amplias y sillas demasiado cómodas para ir con prisa. Lámparas con focos que ponen al descubierto el trazo de sus bulbos, mesas de madera, sillas tan cómodas como el mejor sillón, y mucho verde gracias a las plantas, se conjugarán con el piso de ajedrez que muestra este lugar.

El ambiente es casual y relajado, puedes venir a comer en familia, amigos o de negocios; cenar, jugar boliche, de precopa, a festejar tu cumpleaños, es ideal para toda ocasión. Ofrecen DJ de miércoles a sábado a partir de las 6:00 pm.

El objetivo es que todos visiten

este lugar, inclusive, el boliche cuenta con horario para niños, esto es de lunes a domingo hasta las 7:00 pm y se maneja un menú especial para esta área.

Penny Lane tiene terraza (área de fumar), área de chimenea, salón principal, y 8 pistas de boliche, enfrente de las pistas hay unas salitas lounge en donde podrás seguir disfrutando del mejor ambiente.

El deleite

Con la extensa oferta de lugares para comer no es fácil seducir a nadie y menos si el trayecto es más extenso de lo habitual, pero este

london boy te llevará de la mano en cada bocado para que siempre quieras volver.

Las especialidades que los representan se conforman por cortes de carne: Lomito de Res, Picanha, Tapa de Rib Eye, Tira de Asado, Entraña; Hamburguesa de res, Chicharrón de Rib Eye, Tostaditas de Atún y un postre que te hará sonreír y recordar: S'mores, una fogata con galletas, chocolate y malvaviscos.

Lo que no te puedes perder son las Papas cambray al romero, están preparadas al horno con un poco de mantequilla y romero fresco, son tan deliciosas que no podrás





creerlo. El descubrimiento de su carta definitivamente fue el Roast beef au jus: el mejor sándwich de México. Está elaborado con queso Monterrey Jack y trae una salsa de pimientas que hará volar tu cabeza; jamás imaginarías que un platillo tan conocido por todos se convirtiera en la estrella de la noche gracias a la sutil mezcla de la pimienta. Cuando lo pidas remoja un poco el sándwich en la salsa, “solo la puntita”, y cómelo, regresarás mil veces solo para volver a sentir ese delicioso bocado de carne con especias.

Y para cerrar, la agradable sorpresa fue la Tarta de manzana, uno de los postres más icónicos de estos

tiempos llegó en un nuevo formato: deconstruido, sí, leíste bien. La manzana y la crujiente pasta en la que viene la tarta venían por separado, junto con un delicioso helado mezcla entre delicada canela y suave vainilla. Todas estas perlas alimenticias tienen un costo promedio de entre 350 a 600 pesos por persona, sin incluir el boliche, pero créeme, los vale.

Es momento de que agarres tus cosas y tomes camino a Penny Lane, tu nuevo boy london.

¿Por qué Penny Lane?

Un nombre dice tanto de un lugar como su decoración o sus sabores.

Para Penny Lane no pudo existir uno más apropiado, uno que agrupa todo su estilo inglés y la canción que también lo hará inmortal.

El año era 1967 y la ciudad Liverpool, Inglaterra, los que desconocían que de la noche a la mañana saltarían a la fama. Unos intrépidos Paul McCartney y John Lennon querían incorporar a su música lo que más querían, esos fragmentos de la memoria que siempre quieres a tu lado, y en ese ir y venir del pensamiento surgió Penny Lane, que específicamente es una calle —una zona— donde estos jóvenes se reunían de niños para ir a pasear, a disfrutar la vida. ➡

El ambiente es casual y relajado, puedes venir a comer en familia, amigos o de negocios; cenar, jugar boliche, de precopa, a festejar tu cumpleaños, es ideal para toda ocasión.



Para disfrutar con el boliche que te parece su sándwich de Roast Beef Au Jus, con salsa de tres pimientos y salsa Monterrey Jack, la hamburguesa con receta clásica Penny Lane o tal vez su famosa hamburguesa de atún, glaseada en salsa teriyaki con mayonesa de la casa.



La variedad de ensaladas que ofrece Penny Lane va desde la de alcachofas a las brasas, la original César, la griega, pasando por la wedge, con blue cheese y tocino, hasta la ensalada de berros, con tocino crujiente, jitomate en cubos y aderezo dijón, ideal para taquear.



Penny Lane refleja esos años de diversión infantil, ya que es una simpática descripción de lo que los dos famosos Beatles recuerdan de ella: la barbería, el banco, el banquero y hasta los bomberos. La canción rinde un homenaje digno de seguir en los corazones de todos.

Antes de haber escrito la canción, esta calle era una más de Liverpool, ya que ni siquiera forma parte de la ajetreada zona del centro, pero desde que esos acordes la popularizaron se convirtió en una de las más famosas de toda la historia.

Esta canción cambió el rumbo de la calle, de Liverpool y de los mismos Beatles: se convirtió, junto con Abbey Road, en el mayor icono representativo de los Beatles que perdura hasta hoy como una absoluta novedad.

“Penny Lane is my ears and in my eyes” ■

■ ¿Dónde esta Penny Lane?

Paseo de Tamarindos 90, Paseo Arcos Bosques, Col. Bosque de las Lomas, México D.F. Dentro del centro comercial Torre Arcos Bosques 1 (edificio del Pantalón). T. 01 (55) 9135-0234 y 9135-0235.





3, 2, 1... Vacaciones

Tacos de camarón





4 personas
30 min

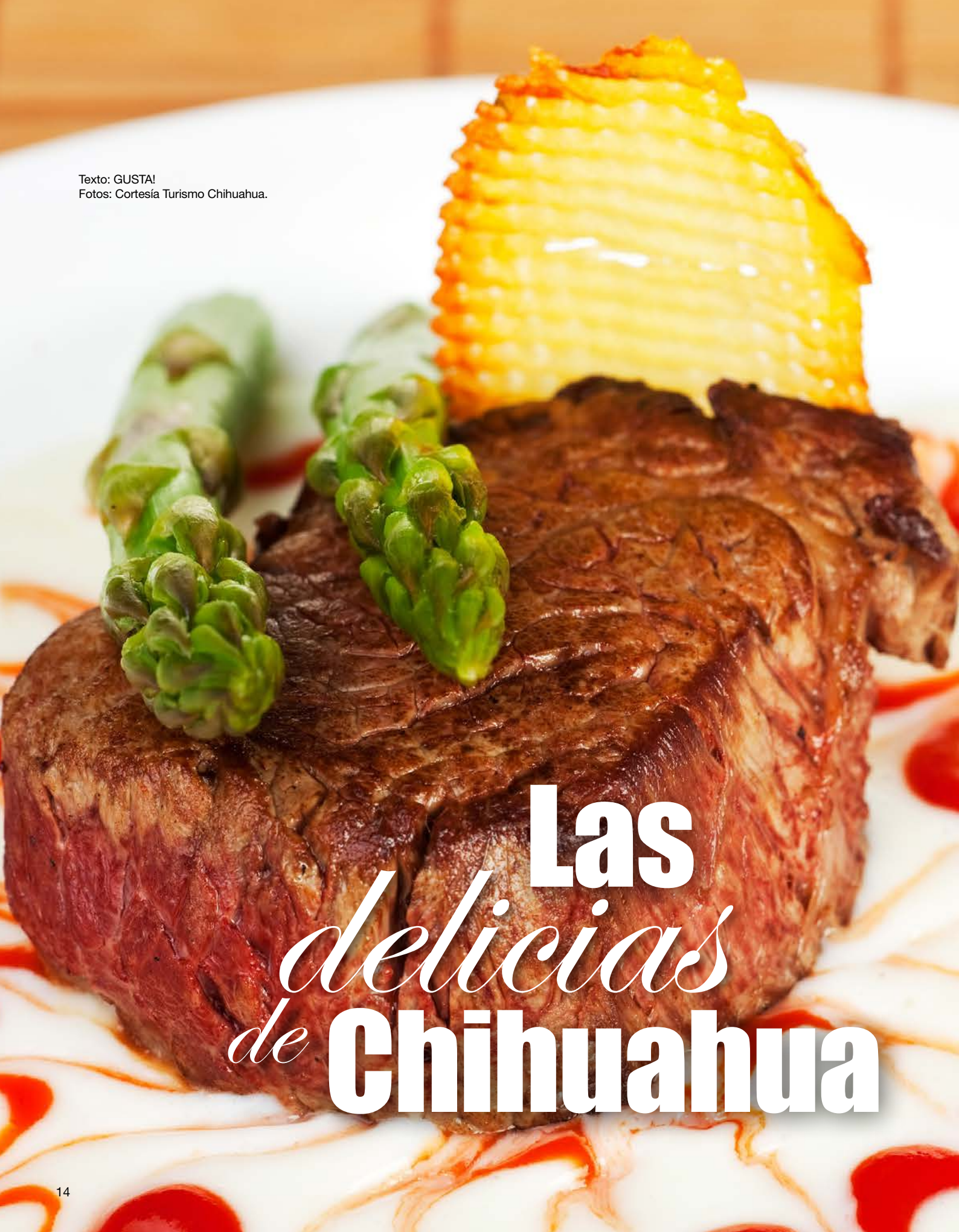
Ingredientes:

300 gr.	Camarón fresco pelado
3 pza.	Huevo
C/s	Harina
C/s	Aceite
C/s	Sal
C/s	Pimienta
12 pza.	Tortillas de harina
C/s	Lechuga
2 pza.	Jitomate
1 pza.	Aguacate
1 pza.	Cebolla morada
C/s	Limón
80 ml.	Crema
C/s	Salsa verde cruda.

Procedimiento:

- Salpimentar los camarones y pasarlos en harina. (Reservar).
- Separa las claras y montarlas a punto de turrón, mezclar con la yema y capear los camarones. Freír en aceite bien caliente, colocando en papel absorbente al retirar para quitar el exceso de grasa.
- Una vez que se tienen los camarones capeados se calientan las tortillas.
- Se forman los tacos colocando los camarones en las tortillas calientes.
- Se acompañan y decoran colocándoles una hoja de lechuga y se acompaña con rebanadas de jitomate, aguacate, cebolla, crema y salsa verde.
- Por último unas gotas de jugo de limón.

Texto: GUSTAI
Fotos: Cortesía Turismo Chihuahua.



Las *delicias* de Chihuahua



Queso, machaca, cortes de deliciosa carne, manzana, dulces y una gran tradición culinaria es lo que encontrarás al degustar la cocina Chihuahuense

Visitar Chihuahua no sólo es adentrarse en el estado más grande de la República Mexicana, en donde es posible encontrar una gran variedad de ecosistemas, desde desierto hasta bosque, Chihuahua también es tierra de revolucionarios, tarahumaras, menonitas y de grandes aventureros que gozan explorando su fascinante y agreste geografía.

Todos estos factores han contribuido para que en Chihuahua se combinen diversos elementos gastronómicos para crear una gama de platillos muy variada.

En este estado se dio una asombrosa combinación de tres culturas que generó una tradición culinaria con muchos ingredientes que le dieron una nueva identidad a la cocina local y, al mismo tiempo, nuevos productos que la enriquecieron de forma notable. ➡



Entre esos productos que se han vuelto emblemáticos está el queso. Se le conoce como queso Menonita o Chihuahua, pues fue aquí donde primero se produjo por manos menonitas. Delicioso cuando está fundido, acompañado por tortillas de harina, se ha vuelto un ingrediente indispensable en la cocina, no solo de esta ciudad, sino de todo el norte de la República.

El Queso Chihuahua puede ser de pasta dura, semidura o incluso blanda, con o sin corteza, dependiendo siempre de las condiciones (temperatura y humedad) y tiempo de maduración que puede ir desde unos pocos días hasta varias semanas.

Su color, a diferencia de la mayoría de los quesos

mexicanos, es de tono amarillo pálido en lugar de blanco, y puede variar en el gusto de suave a un queso de sabor acentuado a leche, ligeramente ácido.

Sin embargo, el elemento inseparable de la gastronomía chihuahuense es la carne de res, en tantas presentaciones y variedades como pueda imaginarse. Gracias a que se crían bovinos del más alto nivel, su carne es la base sobre la que se erige la mayor parte de la oferta de platillos locales.

Los cortes son un verdadero deleite. Rib-eye, T-bone, cowboy, arrachera, o la tradicional carne asada al carbón, todos forman parte del menú, preparados con toda la sabiduría de generaciones que llevan cocinando carne.



Las discadas son otra imperdible especialidad de Chihuahua. Tanto de carne de res como de frutos del mar, probarlas es casi una obligación. Ambas se preparan sobre un disco de metal, antes un disco de arar, que se calienta uniformemente para que tanto carne como vegetales queden cocidos en su punto ideal. La discada tradicional se prepara con filete y chorizo, asados con chile morrón, cebolla y otros vegetales. La discada de mariscos puede tener variaciones, combinando varios tipos de mariscos. Predominan los camarones sazonados con chiles jalapeños y serranos, jitomates y ajo.

Si te gusta combinar, en varios restaurantes se pueden pedir platos grandes al centro para compartir alambres

de pollo, cecina y arrachera, camarones, queso fundido, costilla nortehña, chistorra, en fin, una gran variedad de carne tanto del mar como de tierra.

La gastronomía tradicional chihuahuense también nos ofrece el chile colorado con carne seca, el chile con asadero, chile pasado con carne o con queso, orejones de frutas (frutas deshidratadas), y orejones de calabacita con queso.

La machaca es un platillo tradicional del norte del país y en especial de Chihuahua. En la mayoría de las recetas la machaca se mezcla con huevo revuelto, jitomate, cebolla y chile.

En Chihuahua por ejemplo si quieres empezar tu día





de una forma perfecta, la machaca se sirve a la hora del desayuno, pero también se consume como almuerzo. Se sirve con tortillas de harina, y se puede acompañar con salsa, rebanadas de aguacate o guacamole y, por supuesto, una rica guarnición de frijoles refritos.

También se puede disfrutar de deliciosos platillos a base de pescado fresco de las presas locales tales como son: el Caldo de Oso (caldo de bagre con verduras), mojarra frita o una deliciosa trucha arco iris al cilantro o a la mostaza.

Un platillo que ha trascendido fronteras son los típicos burritos, preparados con tortillas de harina y rellenos de carne de res o cerdo, frijoles, chile con queso, entre otros guisados.

Los dulces de Parral

El municipio de Hidalgo del Parral es muy popular por su oferta de dulces típicos entre los que podemos encontrar el jamoncillo de Parral, famoso dulce elaborado con nuez, pepitas y piñones. También en este municipio se venden las rayadas de Parral, un pan de trigo muy popular en el estado.

Sabor de Cuauhtémoc

Otro producto que se ha vuelto emblemático de Chihuahua son las manzanas y el corazón del municipio de Cuauhtémoc está hecho de manzanas. Situada en el



EL SABOR DE LA DISCADA

[Las discadas son otra imperdible especialidad de Chihuahua. Tanto de carne de res como de frutos del mar, probarlas es casi una obligación. Ambas se preparan sobre un disco de metal, antes un disco de arar, que se calienta uniformemente para que tanto carne como vegetales queden cocidos en su punto ideal.]



A large wooden crate filled with many ripe, red apples. The apples are densely packed, filling the crate and spilling over the edges. The lighting is warm, highlighting the texture of the apples' skin and the grain of the wood.

RUTA DE LA MANZANA

[La ciudad de Cuauhtémoc se encuentra en la llamada “Ruta de las Manzanas”. Una buena parte de los campos en la salida de la ciudad hacia Chihuahua, capital del estado, están cubiertos con huertos de manzana.]



centro de la “Ruta de las Manzanas”, la cual comprende los municipios de Cuauhtémoc, Carichí, Guerrero y Cusihiuriachi, la ciudad está rodeada de huertos donde se produce fruta de clase mundial.

Aquí se siembra y empaca la mayor parte de las manzanas que se consumen en Chihuahua y el resto de la República, las cuales fluyen hacia la capital del estado, y luego hasta la capital del país. La calidad de esta fruta la ha convertido en un importante producto de exportación, principalmente a los Estados Unidos. Sus estándares y volumen de producción, su tecnología agrícola, y la cascada de premios y reconocimientos internacionales que le ha caído encima, han convertido a Cuauhtémoc en la principal región manzanera de América Latina. Por supuesto, los mercados locales están inundados de los mejores ejemplares de esta fruta que se refleja en el delicioso pay de manzana.

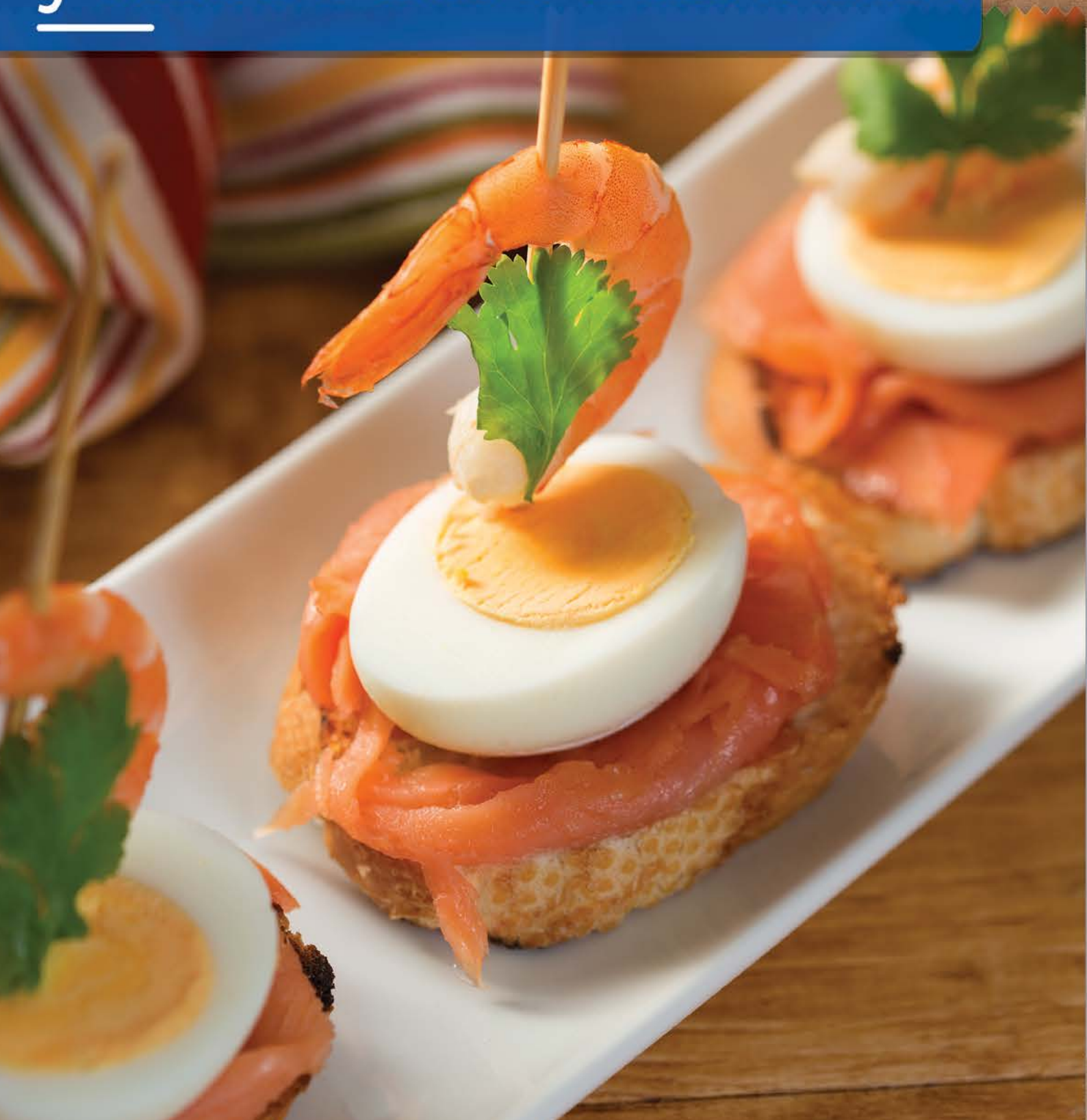
El Sotol

No puedes dejar el estado sin probar el Sotol, una conocida bebida chihuahuense. Esta bebida se produce de forma similar a los mezcales del centro y sur de México. Este destilado se obtiene del serenque, una planta agavácea también conocida como sotol. Tiene un sabor y textura similar al tequila; sin embargo, tiene propiedades menos dulces y más fuertes. Puede ser envejecido en botella agregando pasas de uva y nueces, lo que suaviza el sabor. El Sotol es la bebida típica del estado de Chihuahua y poco a poco, por su sabor, esta logrando conquistar mercados.

Queda claro que la combinación de tantos elementos culturales y culinarios le ha dado a Chihuahua una gastronomía privilegiada, con una enorme variedad que no alcanzarás a degustar completa en una sola visita. ■



Pincho de Salmon y huevo duro San Juan





2 personas
20 min

Ingredientes:

1 pza.	Huevo Cocido San Juan
30	Salmon Ahumado
4pzas.	Camarón cocido
4pzas.	Crotón de pan
C/s.	Mayonesa
C/s.	Mostaza
C/s.	Jugo de Limón

Procedimiento:

- Mezclar la Mayonesa, la mostaza y el jugo de limón a su gusto, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Untar en los crotones de pan.
- Untar en los crotones de pan.marón encima de este, sujetar con un palillo.

Nota: También se puede decorar con hojas de menta, hierbabuena o alcaparras. El camarón puede ser salteado en un poco de aceite de oliva con ajo y cebolla.

Texto: GUSTA!
Fotos: Cortesía El Farallón.

Calamar relleno de surimi.



EL FARALLÓN

Desde sus tradicionales orígenes, hace más de 50 años, el restaurante El Farallón ha sido un ícono de la comida del mar en Sinaloa. Así como la imponente roca de la que toma su nombre, este restaurante es un símbolo del mar de Los Mochis.

Abrió sus puertas en 1961, en un pequeño local ubicado en el centro de Los Mochis. En aquel momento, se fundó pensando en servir frutos del mar sinaloense con un sazón fiel a la tradición culinaria del estado. Por eso, los creadores escogieron el nombre El Farallón, que original-

mente denomina a la colosal roca que marca la entrada al puerto de Topolobampo. Así como esta monumental roca es un símbolo inequívoco del Mar de Cortés, el restaurante también lo sería.

“Buscamos enaltecer la calidad de los pescados y mariscos del Mar de



Corazón de Sinaloa



Cortés, preparándolos con énfasis en la cocina regional, mezclando en nuestros platillos la influencia de diferentes culturas internacionales”, asegura Graciela María Franco, asistente de dirección del restaurante.

Las nuevas instalaciones de El Farallón, ubicadas en la esquina de Av. Obregón y Av. General Ángel Flores, se dividen en tres áreas: el comedor principal, el área de fumar –mejor conocida como La Pecera–, y la terraza. El salón principal tiene una de-



← coración sencilla pero alegre, acogedora, que invita a familias enteras a una comida de domingo por la tarde. La Pecera tiene aspecto más moderno y casual. En la parte superior del restaurante, está la terraza, donde se vive un ambiente más cercano al de un bar; tiene moderna iluminación ambiental que lo hace lucir animado a la vida nocturna, y una barra con un experto listo para preparar toda clase de bebidas. Ahí arriba se sirven platillos más sencillos y los fines de semana hay un DJ para amenizar la velada.

Su variedad de platillos es notable, pues no sólo se limita a las opciones que todos esperan cuando entran a un restaurante de mariscos, sino que han diversificado su oferta para darle un uso extenso a sus ingredientes marinos. “A lo largo de estos 53 años, evidentemente, hemos evolucionado,

creado platillos que responden a la evolución gastronómica internacional y nacional”, afirma Graciela Franco. “Nuestro menú sigue teniendo los platillos regionales que nos distinguen y por los que somos recordados por nuestros clientes de primera generación, pero ahora también tenemos muchos platillos con diferentes caras y toques internacionales como japoneses, italianos, peruanos, etcétera”.

Entre los platillos más distintivos de El Farallón está el calamar frito al chiltepin, el jurel estilo caguama y el ceviche al chile de árbol. Sin embargo, el menú va mucho más allá. Pueden ordenarse toda clase de cocteles y ceviches, tacos y filetes, camarones en todas sus presentaciones, y pescados fritos, al vapor, empanizados y hasta fileteados al estilo tailandés.

En ese tenor internacional, se han



EXPLOSIÓN DE SABORES

[Entre los platillos más distintivos de El Farallón está el camar frito al chiltepín, el jurel estilo caguama, el ceviche al chile de árbol, los toritos de camarón, los camarones al gratín con salsa poblana, el pulpo en salsa de tres chiles, el filete zarandeado, entre otros.]



Toritos de camarón.

← incluido en la carta sushi –con 15 rollos distintos– y arroz estilo yakimeshi, así como pastas en varias presentaciones. También se sirven chiles rellenos de marlín, jaiba y camarón, combinaciones de mariscos a la plancha y otras delicias. De igual forma, hay platillos que rotan el menú de acuerdo a la estación.

Ya sea en la comida o en la cena – aunque también ofrecen desayunos –, entre semana para alegrar el día en la oficina, o el fin para disfrutar una copa con amigos, El Farallón siempre tiene algo para agregar exquisito sabor del mar a la jornada de sus comensales.

“Nuestro ambiente es casual. Entre semana, la mayoría de nuestros clientes nos visitan para disfrutar o festejar con su familia, así como para reuniones de negocios. Los fines de semana puedes encontrar grupos de amigos o parejas disfrutando una copa de vino o un buen coctel de nuestra barra”, agrega Graciela.

Como una referencia imperdible del Mar de Cortés, El Farallón espera a los visitantes de Los Mochis que quieran empaparse de sus sabores marítimos.

¿Por qué Farallón?

La Roca del Farallón es por muchos motivos un símbolo marítimo de la región Norte de Sinaloa. Enclavada a 16 millas de la Costa de Topolobampo, sirve de referencia para marcar la entrada y salida del puerto, además de ser punto de pesca obligado para los hombres del mar por la abundante variedad y calidad de los pescados y mariscos que en sus aguas se recolectan. ■

■ ¿Dónde está el Farallón?

En Sinaloa: Av. Obregón y A. Flores,
Sector Centro, Los Mochis Sinaloa.
T. 01 (668) 812-1273 / 812-1428.

En Sonora: Blvd. Morelos, No. 307 Nte.
Plaza Morelos 307, Hermosillo, Sonora.
T. 01 (662) 267-8800 / 267-8801.



UNA VIDA SALUDABLE *comienza en la cocina*



¿Cuál pido?

Típico, planeas una noche un poco diferente con tus amigos: en vez de ir al bar de siempre a pedir la misma oscura de barril, deciden ir a un bar que vende cervezas artesanales para experimentar un poco y parecer gente de mundo. Se sientan y el mesero les deja la carta. La abren y... ¿ahora qué diablos pedimos?

Bueno, para que esas noches de escoger botellas con nombres raros, ingredientes poco probables y concentraciones de alcohol maquiavélicas sean un poco más sencillas, aquí te dejamos una pequeña guía sobre tres opciones que pueden ayudarte a iniciar en el mundo de las cervezas artesanales.



Texto: revista GUSTA!
Fotos: Roberto Beltrán.

Minerva Pale Ale

Minerva es una de las cerveceras artesanales mexicanas más conocidas. Tiene su sede en Guadalajara, y a través de sus excelentes bebidas no sólo se ha dado a conocer en México, sino en todo el mundo, robándoles importantes galardones a gigantes internacionales.

Una de sus cerveza más amables y versátiles es la Pale Ale, cervezas estilo English Mild Ale. Esta no sólo ha representado a nuestro país en certámenes internacionales, sino que es la primera cerveza mexicana en adjudicarse la medalla de oro en el World Beer Cup, reconocimiento que obtuvo en 2010.

Fermentada con lúpulos ingleses tipo Kent Golding, tiene muy presente el sabor a esta planta, lo que la hace muy agradable tanto al olfato como al gusto. Es una cerveza clara que puede maridar con casi todo, desde una botana ligera hasta una comida bien estructurada. Tiene un excelente balance entre sus maltas acarameladas y su cuerpo medio, que a pesar de ser relativamente ligera, de la impresión de tener elegancia y personalidad.

Tanto en botella como en barril, esta cerveza es perfecta para pasar un buen rato con amigos con un poco más de estilo. Aunque sea una bebida fresca, no se puede pasar por alto que se trata de una eminenencia internacional.

De Guadalajara para el mundo, Minerva produce cervezas revolucionarias, en el sentido de que presentan un abierto desafío al duopolio cervecero que hay en nuestro país. Por eso se enorgullece de ser bandera de los artesanos y uno de los máximos representantes de esta rebelión en México.

Minerva Pale Ale

Estilo:	Pale Ale
Fermentación:	Ale
Alc.Vol:	5.0%
Color:	Ámbar
País:	México
Cervecería:	Minerva





Cosaco Güera

Basada en una receta belga, esta es una cerveza ligera que te invita a tomarla durante una tarde soleada. Su suave concentración de alcohol, sólo 5.0 %, y su fresca característica, la hacen ideal para tomarla en una reunión casual con amigos o para acompañar la comida del mediodía.

Su color, como lo sugiere su nombre, es rubio con tonos pajosos. La Cosaco Güera es lo que se conoce como Blonde Ale, una cerveza de malta hecha a partir de fermentación tibia, popular en Europa como una bebida de verano.

Su sabor denota tonos cítricos con un rico aroma a malta, algunas notas de miel y un muy ligero amargor floral al pasar el trago. Por su sabor amable, es una excelente opción para aquellos que están empezando a probar cervezas o quienes prefieren sabores menos intensos. A la hora de la comida, puede marinarse perfectamente con una pizza con poca carne y algunos vegetales.

Cosaco es una cervecería mexicana dirigida por Gustavo González, mejor conocido en el medio de la cerveza artesanal como el Maestro Gustavo, toda una eminencia de las fermentadoras independientes. Es una de las productoras artesanales con más historia del país y hacen cerveza roja, negra, güera y otras varias de temporada. La Cosaco Güera se distribuye solo en barril, lo cual puede ser inconveniente para una reunión en tu casa, pero admítámoslo, por alguna razón, la cerveza sacada del grifo y tomada de un vaso fresco, siempre sabe mejor.

Cosaco Güera

Estilo:	Blonde Ale
Fermentación:	Ale, tibia.
Alc. Vol:	5.0%
Color:	Rubio pajoso
País:	México
Cervecería:	Cosaco



Cosaco es una cervecería mexicana dirigida por Gustavo González, mejor conocido en el medio de la cerveza artesanal como el Maestro Gustavo, toda una eminencia de las fermentadoras independientes. Es una de las productoras artesanales con más historia del país y hacen cerveza roja, negra, güera y otras varias de temporada.

Directa del barril





Tempus, la casa productora, ha sido premiada un par de veces con el Australian International Beer Award por esta cerveza, su carta de presentación.

Con premios en el extranjero

Tempus Doble Malta

Esta cerveza, internacionalmente premiada por su calidad y sabor, es para quienes quieran aventurarse con una bebida con buen cuerpo y sabor. Aquí se acabaron los fermentados ligeritos, si estás buscando una cerveza oscura que te recuerde que estás tomando cerveza de verdad en cada trago, esta es para ti.

Se trata de una Altbier Imperial. Aunque su fermentación también es tipo Ale, el Altbier se fermenta a una temperatura más baja y tiene un proceso de maduración más largo. Tienen un sabor que se podría describir como más “limpio”, con tonos tostados.

Para maridarla con alimentos hace falta comer algo más robusto. Una hamburguesa o un corte de carne,

sabores fuertes provenientes de buenos bocados quedan perfectos con la fuerza de esta Tempus. A pesar de su alta graduación de alcohol, todavía pueden probarse las notas dulces de malta, lo que le da un buen balance para comenzar con las oscuras artesanales, generalmente mucho más robustas que las comerciales.

Tempus, la casa productora, ha sido premiada un par de veces con el Australian International Beer Award por esta cerveza, su carta de presentación. Se puede comprar tanto en botella como en barril y disfrutarse en ocasiones que necesitan un trago un poco más fuerte para hacerle honor a la ocasión. ■

Tempus Doble Malta

Estilo:	Altbier Imperial
Fermentación:	Ale
Alc. Vol:	7.0%
Color:	Caramelo
País:	México
Cervecería:	Tempus



Agradecemos a **Centenario 107** por las facilidades brindadas para la realización de este artículo.

Bombones de Menta





8-10 personas
30 min

Ingredientes:

4 kg.	Fécula de maíz
30 gr.	Grenetina
150 ml.	Agua
1 pza.	Clara de huevo San Juan
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

Procedimiento:

-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

-Preparar el color, mezclándolo con glicerina.

-Hidratar la grenetina en la primera cantidad de agua.

-Preparar un jarabe con el agua, azúcar y glucosa, cocer hasta una temperatura de 106°C. disolver la grenetina en el jarabe caliente.

-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.

-Vaciar en los moldes de fécula y cubrirlos con la misma hasta secar.

-Cernir cuando estén secos para quitar lo mas posible de polvo.

-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.

Texto: GUSTÁ!
Fotos: cortesía Olio Bistro.

Olio BISTRO

del Mediterráneo
a Guadalajara, con un
toque de aceite de oliva.

<https://es-la.facebook.com/OlioBistro>

Ruta de sabores que llega a Talisco



En la República Mexicana existen varios estados que están despuntando en cuanto a comida internacional se refiere, para muestra sólo hay que dar un breve paseo por Guadalajara para disfrutar de su guapa gente y su nueva generación de restaurantes talento.

Olio Bistro llegó hace ya 7 años, la

mente creativa detrás de este fantástico lugar, el chef Álvaro Gamboa, desveló en los sabores del mediterráneo la sinfonía perfecta para el espacio gastronómico de sus sueños y aquí está, totalmente listo para que lo conozcas y tú también te dejes llevar por sus deleitables creaciones.

Londres, el inicio del menú

El chef Álvaro Gamboa es egresado de la Universidad en Guadalajara, sin embargo, antes de consolidar este extraordinario sueño llamado Olio Bistro, viajó todo lo que pudo para ir conociendo los sabores del mundo, y de estos ir recopilando





El nombre de este fantástico lugar proviene de los aprendizajes obtenidos: el aceite de oliva, hilo conductor que guía las creaciones de Álvaro. “Nuestras especialidades están hechas para representar el aceite de oliva desde las entradas hasta el postre”





los que más le satisfacían. Se fue un tiempo a estudiar a la cosmopolita Londres, ciudad poseedora de una mezcla gastronómica y cultural incomparable, donde tuvo la oportunidad de trabajar en lugares que lo fueron fogueando.

Dicen que los viajes ilustran, y claro que para Gamboa es así, ya que después de haber viajado y comido de todo, regresó a casa y decidió abrir un espacio en el que se respetaran las recetas de los países de donde se importaban, agregando un toque personal que hiciera único al restaurante.

“Abrir este restaurante era mi objetivo desde hace 14 años”, cuenta Gamboa. Su ambición siempre estuvo enfocada en esta meta, pero antes de realizarla necesitaba más mundo. El nombre de este fantástico lugar proviene de los aprendizajes obtenidos: el aceite de oliva, hilo conductor que guía las creaciones de Álvaro. “Nuestras especialidades están hechas para representar el aceite de oliva desde las entradas hasta el postre”, asegura.

Napa, los vinos que conocerás

Después de conocer Europa, viajó a la soleada California para integrarse de lleno en el aprendizaje del mundo vinícola. Fue en el Valle de Napa donde se impregnó de vino y aprendió los secretos de la vid.

Por ello, la carta de vinos es muy amplia. La mayor parte son mexicanos, de la más alta calidad, sin embargo, también los hay de todas partes del mundo: España, Portugal, Italia, Francia, Argentina, Estados Unidos. Blancos, tintos, rosados y champañas, todos están en la cava del restaurante, la cual está separada del comedor principal e incluso tiene una mesa privada para degustaciones.

Entre los sabores europeos y los vinos mexicanos, la carta se forja con platillos cuidadosamente planeados para que olvides el mundo por un buen rato y te dejes consentir por estos sabores. “Se trata de invitar a gente que le guste comer bien, que llegue con tiempo para disfrutar del lugar, la atmósfera, la

atención, las recomendaciones de vinos y digestivos, en fin, que esté buscando una experiencia completa, de cero a cien”, dice el chef. Las pastas y el pan son tema parte, ya que los hacen en casa y siempre son del día. ➡



► Minestrone Toscana.



Además de la convencional carta, existe un menú del día, el cual ofrece lo que debe de estar de boca en boca, de acuerdo a la oferta de temporada de los ingredientes. En este menú, que no es nada pequeño, sino hecho para ese día, encontrarás desde mejillones hasta ensaladas, pasando por una sopa del día que se cocina para casarse con el clima. “Antes, casi todo nuestra carta cambiaba diario. Ahora, hemos dejado ya el 70 por ciento fijo, y el resto sigue variando”, afirma Álvaro.

Como habrás leído, este lugar te ofrece una experiencia única, con espacios amplios y una arquitectura sobria, conjugando la armonía del metal y del mármol. La experiencia gastronómica que vivirás aquí quedará guardada en tu memoria como la mejor expresión culinaria jamás imaginada. ■

■ ¿Dónde está Olio Bistro?

**Av. Américas 1501, Punto Sao Paulo
local P-9, Guadalajara, Jalisco.
T. 01 (33) 3817-1180**





En Olio Bistro además de la convencional carta, existe un menú del día donde encontrarás desde mejillones hasta ensaladas, pasando por una sopa del día que se cocina para casarse con el clima.



► Chef Álvaro Gamboa





100 gramos de lomo de cerdo aporta a tu cuerpo
27 gramos de proteína

