

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

# Gusta!



¡Colecciona las  
recetas!

## los Food Trucks

la buena comida invade las calles

## BeerHOUSE

¿Ya escogiste tu cerveza?

### Pescado Zarandeado

Delicia culinaria en Sinaloa



¡Escápate  
al FOODIE  
WALKING TOUR!





HAZ DE HUEVO SAN JUAN  
el protagonista

de tus **platos**



Conoce tips y recetas en:  
[huevosanjuan.com](http://huevosanjuan.com)



Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.  
número 5 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

Sándwich de la Nona,  
cortesía Rampante Food Truck

#### 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, 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.

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 reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la editorial.

# EDITORIAL

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

Y empezamos nuestro recorrido culinario notando el gran incremento de camiones de comida callejera o food trucks que han aparecido por las calles de las principales ciudades de México. Es por esto que nos dimos a la tarea de buscar y recomendar algunos de los mejores que puedes encontrar en las calles de Ciudad de México, Guadalajara o Monterrey. Para que tomes nota y salgas a deleitarte con combinaciones que resultan en sabores exquisitos.

Tomamos un vuelo con dirección a Sinaloa, a las cercanías de la Ciudad de los Mochis, para disfrutar un pescado que ha dado mucho de qué hablar al norte del estado, se trata del famoso pescado zarandeado.

¿Qué tal un recorrido gastronómico con un guía experto culinario?, puedes vivir esta experiencia con los Foodie Walking Tours.

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

¡Gusta!

## Contenido

### 21 LOS FOOD TRUCKS INVADEN MÉXICO



### 4 FOODIE WALKING TOUR



### 10 BEERHOUSE



### 16 PESCADO ZARANDEADO





Texto y fotos: Azucena Pacheco/Cortesía Grupo ADO

# mi escape.mx al **FOODIE** **WALKING** **TOUR**

Escápate de la Rutina,  
dentro y fuera de la  
Ciudad de México



\* MARCA EN PROCESO DE REGISTRO



**M**iescape.mx es la nueva marca de turismo de grupo ADO. Esta alternativa de gran contenido turístico, nace de la necesidad de conocer México, mucho más a fondo que como un simple turista, y retomando el encanto de los viajes vía terrestre, además de ser muy accesible en costos, contar con facilidades de pago, y estar enfocada en disfrutar con tu familia.

Este nuevo servicio convierte a los turistas en viajeros a través de experiencias de vida diferentes, que les permitirán conocer los secretos gastronómicos, culturales y arquitectónicos, de ciudades y playas, así como las opciones de entretenimiento que existen en cada una de ellas, tanto en los lugares que ya conocen, como en aquellos que ni se imaginan.

Cuando ingresas a [www.miescape.mx](http://www.miescape.mx), tienes frente a ti toda una gama de escapadas alrededor de la República Mexicana, que salen también desde diferentes puntos de la misma. Este verano encontrarás escapadas estrella a Puebla (Africam Safari), Villahermosa (Ruta del Chocolate), Chetumal (Bacalar, Cenote Azul), Xalapa (Día extremo en Jalcomulco); y Campeche (Edzná nocturna, luz de los Itzaes).

Además del sitio web [www.miescape.mx](http://www.miescape.mx), también los puedes seguir en Facebook: /MiEscape.mx, y en Twitter: @miescapemx Saborea tu ciudad

Y si por el momento decides permanecer en la Ciudad de México, miescape.com también tiene opciones para ti, como la Escapada Gastronómica por la Colonia Roma.

En esta escapada, que sale los miércoles a las 12:30 desde Reforma 222, podrás abordar el Turibus que te dejará en el Centro Cultural Casa Lamm. Allí, los expertos de Roma Foodie Walking Tour te llevarán a un viaje culinario, histórico, arquitectónico y cultural





# DELICIOSAS DEGUSTACIONES

**[ Descubrirás sabores asombrosos, vistas y sonidos de la vanguardia culinaria de la Colonia Roma. Podrás explorar tiendas de alimentos tradicionales, delicias étnicas y encantadores restaurantes de barrio. ]**



Degustación de Terrina de Campiña, acompañada de vino Sufrenne francés y 100% Cariñón. Exclusivo de Gallia Gourmet.





a través de la Colonia Roma para ¡convertirte en un experto en comida mexicana en 3.5 horas!

Durante esta escapada, podrás visitar lugares únicos y que están marcando tendencia, en los que además podrás disfrutar de deliciosas degustaciones.

Descubrirás sabores asombrosos, vistas y sonidos de la vanguardia culinaria de la Colonia Roma. Podrás explorar tiendas de alimentos tradicionales, delicias étnicas y encantadores restaurantes de barrio.

Así que ¡adelante! y siéntete bien conociendo a tu paladar – es alimento para el cuerpo, satisfacción para el alma y una oportunidad para establecer relaciones duraderas.

A continuación de damos una descripción de los restaurantes, cafeterías y bares que conforman el recorrido.

#### **Tres Galeones (Jalapa 117)**

Una interesante taquería de puerto con todo el sabor de la playa, donde podrás probar el Taco de carnitas de Pescado, y el Sopa de Camarón con frijol.

#### **Galia Gourmet (Álvaro Obregón 101)**

Un típico bistro francés en el que podrás encontrar lo mejor de la gastronomía gala, además de 70 etiquetas de vino a precios muy accesibles.

#### **Café de Raíz (Mérida 132 Bis)**

Un lugar donde se rinde tributo al maíz a través de una serie de deliciosos platillos elaborados con el mismo. Aquí degustarás

el tamal Papatla (de arroz, champiñón y pimienta), el tamal de frijol con cilantro y chile, y el tamal de elote dulce.

#### **La Graciela (Orizaba 163)**

Micro fábrica de cerveza artesanal, donde además podrás tomar un taller para aprender a elaborar esta popular bebida. Aquí tendrás oportunidad de degustar cuatro variedades de cerveza, dos de ellas elaboradas inhouse.

#### **Tlayudería de la Roma: (Tonalá 155)**

Don Carlos vino a la Ciudad de México a compartírnoslo lo mejor de la gastronomía de su natal Oaxaca, y no defrauda: Su tlayuda de tasajo con frijoles es deliciosa, además de ofrecerte mezcal Albur, preparado por él mismo.

#### **Escollo: (Querétaro 182)**

Una típica cantina con gran variedad de comida mexicana, alguna de ella original de la casa, como la Sopa de Tlayudas, en un sitio vibrante y acogedor. Aquí degustarás una copa del delicioso mezcal de la casa acompañado por un tradicional taco placero.

#### **Expressarte: (Monterrey 151)**

Para cerrar con broche de oro y también para conseguir el tan deseado “desempance”, esta barra de café es la opción ideal. En él, la especialista en café, presenta una deliciosa cata maridaje con subproductos del café que te aseguro no has probado en ningún otro lugar, como la Infusión de



Pergamino, elaborada con la cascarilla de las semillas de café, y la Infusión de cerezas de café.

Además te mostrará que en este caso, el orden de los factores si altera el producto, así como el sabor, consistencia y acidez de un buen café.

Una vez terminada la ruta, puedes continuar visitando la colonia Roma a tus anchas. Y si tomaste el Turibús desde Reforma 222, puedes optar por volver al sitio de salida y continuar tu recorrido al día siguiente por medio de un brazalete especial.

En la ruta encontrarás la Casa Lamm, el Edificio Balmori, la Plaza Luis Cabrera, la casa de Ramón López Velarde, hoy Casa de los Poetas, la casa Prunes (uno de los mejores ejemplos de Art Noveu de nuestra ciudad), y la Casa de las Brujas.

Entre lugar y lugar, los guías te contarán sobre la historia de la colonia y sus habitantes más célebres, así como los edificios más emblemáticos, y anécdotas curiosas sobre los mismos.

Para conocer más sobre esta escapada gastronómica, visita su sitio web, [www.saboresmexicofoodtours.com](http://www.saboresmexicofoodtours.com), y síguelos en Facebook y Twitter, como Sabores-mexicoft. ■



# Huevos rellenos y gratinados.







10 porciones

## Ingredientes:

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 10pza. | Huevos cocidos San Juan. |
| 125gr. | Atún en aceite           |
| 50gr.  | Cebolla pochada          |
| 12pza. | Aceitunas rellenas       |
| 200gr. | Mayonesa                 |
| 150gr  | Queso asadero            |
| C/s    | Crema.                   |
| C/s.   | Sal y pimienta.          |

## Procedimiento:

1. Partir por la mitad y a lo largo los huevos cocidos San Juan. Retira las yemas.
2. Tritura 6 yemas con la cebolla pochada y el atún hasta conseguir una pasta.
3. Incorporar con la mayonesa en forma envolvente y salpimentar.
4. Rellonar las claras con la preparación anterior.
5. Rallar el queso y colocarlo encima de las huevo, colocarles un poco de crema encima del queso para que le ayude a gratinar.
6. Gratinar los huevos en una salamandra o con la ayuda de un soplete.
7. Decorar lo huevos con geminados, pimienta rojo finamente fileteado y acompañarlos con espárragos salteados en mantequilla.



# OSADIA

ALE OSCURA

OSADIA, PUEBLA

OSADIA, MALTA DE CEBADA  
Y LEVADURA

BEER INDEPENDIENTE

# BURMAN NEGRO

BEER, BIÈRE, CERVEZA

# CERVEZA MEXICANA

# BEER

FORMULA  
ORIGINARIA

CERVEZA DE MÉXICO

# G

ARTE EN MALTAS

# SAGA

ALE BLANCA



ATLIXCO, PUEBLA

BREWING  
BLUE POINT



# Beerhouse

## tu casa, tu cerveza

**P**uedes comenzar este viaje desde tu casa, la de tus amigos y hasta la de tus familiares. Beerhouse es la primera plataforma mexicana que te lleva las mejores cervezas hasta la comodidad de tu casa, lo mejor no sólo son sus precios sino la experiencia que te brinda: recomendaciones, maridaje y más de 50 nuevas cervezas listas para que las conozcas.

### El elixir de los dioses, a la puerta de tu casa

La cerveza es por mucho la bebida más consumida en todo el mundo; en México es el estimulante más socorrido, no distingue clases ni gustos, ya que siempre existe una rubia o una morena que se apodera de ti. Tan es así que Grupo Modelo puso manos a la obra y creó esta fantástica plataforma para que todos los amantes de la cerveza y los que se están iniciando tengan oportunidad de conocer, de probar, lo que se hace en México y lo que viene de otras latitudes.

Desde la icónica Budweiser americana hasta las joyas mexicanas como Minerva, rondan por aquí; el objetivo de la plataforma es ser un espacio virtual donde puedas comprar cerveza, por ahora tienen alrededor de 55 marcas pero esperan cerrar el año con más de 100.

Puedes elegir un six con 6 cervezas distintas que te llevan hasta tu casa y el envío ya está incluido. La entrega se hace en los siguientes 3-5 días hábiles. Si tienes un evento grande te pueden vender desde 12 cervezas hasta 48 o las que tú quieras. El hecho de que te lleven cerveza artesanal a tu casa es un verdadero must.

### De qué manera Beerhouse.mx puede ser extraordinaria

La plataforma es muy accesible, a diferencia de las cervecerías que ya existen, que ya están plantadas aquí. Por ejemplo, para cualquier evento que tengas (cumpleaños, bautizo, etc) si planeas dar otra cerveza el costo es muy diferente a si vas a un depósito o cervecería, donde este se duplica, este es el principal beneficio que ofrece Beerhouse.

Otro beneficio muy bueno es que encuentras cervezas que no se encontraban aquí en México. Hertog Jan es una cervecería increíblemente buena, es holandesa y para que llegara aquí a México era un lujo; ahora, por medio de la plataforma





← pagas 70-80 pesos por una Hertog Jan, que es el costo promedio de una Minerva, y la verdad es que Hertog Jan es una gran cervecería.

Con esta plataforma estamos entrando en un maridaje real con la cerveza, aquí te dan esa opción de qué cervezas acompañan muy bien esa comida que tu elijas.

### La cerveza

“Hoy en día la cerveza mexicana es una moda, hacer cerveza se ha vuelto una moda. Todo mundo quiere hacer cerveza, todo mundo quiere poner su cervecería, todo mundo es experto haciendo o para probar una cerveza todo mundo debe de saber, pero nos falta mucho para hacer una cerveza de calidad. Hay cervecerías muy buenas aquí en México pero de 10 cervecerías 2 son buenas y 8 están en camino de serlo, entonces aquí están incluyendo cervezas premiere que son las mejores cervezas que puedes probar tanto mexicanas como extranjeras y eso te va a cambiar a ti tu paladar, tu concepto de lo que es una cerveza artesanal, porque si tú no sabes y pruebas una cerveza y sabe ácida, que no debe saber ácida, está muy carbonatada o sabe mucho a comino o sabe mucho a pimienta o sabe mal, y te venden la idea de que así es, –no es por hablar mal- pero en los lugares no te orientan, no te dicen cómo debe de saber una cerveza entonces ese concepto que tú tienes sobre la cerveza artesanal va a cambiar completamente. Tampoco te tienes que casar con un estilo de cerveza, tienes que empezar a probar de todos los estilos y de todos los sabores, esa también es la ventaja, porque tu llegas a un lugar a veces y ves tu cerveza y es la que pides y te casas con una marca y no pruebas otra cosa, no hay quien te diga esta es una kölsch, puedes probar el mismo pero de otra cervecería que sabe mejor y ya rompes esa unión, esa cadena que tienes con una cerveza y pruebas otra cosa”, Carlos Granados, Beer somelier.

### La experiencia en Beerhouse.mx

“Nosotros tratamos que cuando tu entres al portal casi casi puedas percibir, por las descripciones que nosotros vamos a hacer, esos aromas, esos sabores que yo te voy a describir para que así tú decidas con esa idea que yo te estoy dando qué cerveza llevarte.

Si quieres algo ligero, algo especiado, algo intenso, algo con mucho alcohol, algo que combine bien con carnes rojas, algo que combine bien con quesos maduros, yo te lo voy a decir y te lo voy a proponer, si tú decides hacerlo adelante, y te vas a llevar la mejor experiencia, y si quieres experimentar, también tienes toda la opción de hacerlo”, Carlos Granados, Beer somelier.

Este portal es un buen paso para cambiar de una moda a algo que ya se quede: la cerveza artesanal aquí en México, que se consolide y que nosotros mismos como mexicanos nos demos a la tarea de mejorar nuestro producto, que conozcamos otras cosas, de que experimentemos con otras cosas, si eres de paladar aventurero también hay cervezas para que te inicies. ■





MEJORAMOS NUESTRA  
**RECETA** Y NOS  
QUEDÓ  
mejor  
que **NUNCA**



[croquetaschop.com](http://croquetaschop.com)

📞 33 1658 8753 / 01 800 400 2467

  
**CHOP!**



# Huevos gratinados con chipotle







3 personas

## Ingredientes:

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 6 pza.  | Huevo San Juan                |
| 3 cdas. | Salsa de chipotle             |
| 3pza.   | Tortillas de maíz             |
| 90 gr.  | Queso manchego rallado        |
| 120gr.  | Frijoles refritos de su gusto |
| 9 pza.  | Gajos de Aguacate             |
| 9 pza.  | Gajos de jitomate guaje       |
| C/s.    | Queso panela rallado          |
| 9pza.   | Pan en crotones               |
| C/s.    | Aceite                        |

## Para la salsa Chipotle:

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 200 gr. | Jitomate guaje         |
| 30 gr.  | Cebolla                |
| 15 gr.  | Ajo                    |
| C/s.    | Chile chipotle adobado |
| C/s.    | Aceite                 |
| C/s.    | Sal y pimienta         |
| C/s.    | Agua                   |

## Procedimiento:

1. Freír dos huevos San Juan en una sartén con un poco de aceite, retirar.
2. Con el aceite restante en el sartén freír las tortillas
3. Colocar la tortilla en un plato, encima colocar los huevos fritos
4. Espolvorear el queso sobre los huevos y gratinarlos.
5. Bañar los huevos con la salsa chipotle
6. Acompañar con frijoles refritos, pan tostado y decorar con el jitomate y el aguacate.
7. Colocar un poco de queso panela sobre los frijoles.

## Para la salsa Chipotle:

1. Colocar en la licuadora el jitomate, el chile, la cebolla y ajo, moler perfectamente. Incorporar agua si es necesario.
2. En una sartén calentar aceite e incorporar la salsa.
3. Continuar la cocción a que cambie de color y espese un poco. Salpimentar y retirar de la lumbre.



# *el tradicional* **Pescado Zarandeado**



**E**l norte de México siempre se ha distinguido por la variedad de platillos que ofrece y los buenos cortes que puedes disfrutar, sin embargo, también nos deleitan con comida del mar. Y es gracias a esta sorpresa que el pescado zarandeado llega a nosotros.

De los platillos típicos del norte de Sinaloa, el pescado zarandeado ocupa un lugar muy especial, ya que su éxito ha sido tal que ha cruzado todas las fronteras gastronómicas. El origen de este platillo es nayarita, específicamente de la isla de Mexcaltitán -conocida como cuna de los aztecas-, aunque este es su lugar de nacimiento, saltó a la fama en las playas de Maviri, Sinaloa, a pocos kilómetros de Los Mochis.

La historia comienza hace casi cuatro décadas, con Julián Bojórquez Castro quien luego de conocer la receta original en Nayarit, comenzó a prepararla en las playas sinaloenses, específicamente en el restaurante Agua Marina. El éxito fue tal que la exquisita preparación, a base de pescado, se extendió por todos los restaurantes de la zona del Maviri y posteriormente a todo Sinaloa.

Gracias al ímpetu de Julián, este guiso se convirtió en uno de los platillos más atractivos de la gastronomía mochitense, por lo mismo tiene mucha demanda. Una orden de este pescado deja satisfecho a cualquiera.

El particular nombre que se le da a este platillo proviene de la manera en la que se prepara; se utiliza pargo blanco, el cual se pone sobre las







# *el manjar de los Mochis*

**El que visita Los Mochis  
y no va a la playa de  
El Maviri y no come  
pescado zarandeado,  
es como que  
no hubiera venido.**







# Del mar a tu boca

**Después de 25 minutos** se retira de la parrilla y se le sirve con cebolla sazónada con mantequilla. Ahora el pescado está listo para comenzar a taquear disfrutando del sensacional clima, vistas del mar y de las playas del Maviri.



brasas y se va girando, y para un pescado esto es sinónimo de zarandeado.

Aunque ahora existen muchas variantes de la preparación de este delicioso platillo, una de las originales lleva una combinación de sal de ajo, sal y pimienta, para después sazonarlo en una salsa que le da su sabor característico. La salsa lleva como ingredientes estelares chile de árbol, salsa de soya y mayonesa. Una vez

que el pescado se ha sazonado, se coloca sobre la parrilla con el carbón a punto y se le va “zarandeando” de 20 a 25 minutos hasta que la carne se desprenda fácilmente. Para servirlo, se acompaña con cebolla sazónada a la mantequilla.

Aunque el pescado ideal para preparar este platillo es el pargo blanco, también lo encontrarás zarandeado con pargo, curvina y cabrilla.

Los herederos de Julián Bojórquez

Castro cuentan que al siguiente año de haber iniciado la preparación del pescado zarandeado, vendían casi una tonelada de pescado al día.

Hoy en día el pescado zarandeado es de los platos tradicionales en Los Mochis y sus alrededores, de ahí el dicho popular mochiteca: el que visita Los Mochis y no va a la playa de El Maviri y no come pescado zarandeado, es como que no hubiera venido. ■







COMIENZA TU VIDA SALUDABLE

Con Claras de Huevo San Juan

DESCARGA LA RECETA:





# Food trucks

## ¿Los food trucks invaden México o fueron los mexicanos los que iniciaron los food trucks?



Sr. Raúl Martínez y su primer Food Truck.



Kogi Food Truck del Chef Roy Choi.

**D**esde hace un par de años las calles de las principales ciudades del país se han visto tomadas por verdaderos “restaurantes rodantes” mejor conocidos como Food trucks.

Esta particular forma de vender alimentos en la calle viene de los Estados Unidos y se ha ido desarrollando en las tres últimas décadas.

Uno de los pioneros en adaptar un camión para utilizarlo en la venta de comida fue el Sr. Raúl Martínez, mexicano por nacimiento, quien en 1974 adaptó un camión de helados para utilizarlo en la elaboración y venta de tacos al pastor y sopes en las calles de Los Ángeles, California. Fue tal el éxito que en 6 meses pudo fundar un restaurante establecido para posteriormente lograr abrir 19 restaurantes más. Muchos emprendedores del negocio de comida callejera, en su mayoría

de comida mexicana, siguieron el ejemplo del Sr. Martínez y adaptaron camiones para la venta de sus productos.

Por mucho tiempo la comida de los Food Trucks se le consideró una comida simple como tacos, hotdogs o kebabs, pero en los últimos años este negocio ha cambiado, brindando una oferta gastronómica impresionante.

Uno de los Food Trucks que logró detonar esta innovadora industria en el 2011 es el camión Kogi, que ofrece una fusión de comida mexicana-koreana siendo un boom en la zona del sur de California y que logró un nuevo modelo de negocio al utilizar las redes sociales para promocionarse y obtener recomendaciones de boca en boca. De hecho, el tipo de comida que ofrece Kogi ha sido catalogada como diferente y no cabe en ninguna de las categorías establecidas, por lo que el chef responsable Roy Choi ha

recibido diversos premios culinarios, como por ejemplo ser ganador como mejor nuevo chef del 2010 por la revista *Food and Wine*.

Tal fue el éxito de Kogi que muchos siguieron sus pasos invadiendo la unión americana de Food Trucks donde, incluso, chefs reconocidos están diseñando las cartas.

Afortunadamente para los paladares mexicanos, la tendencia del food truck esta a todo vapor en nuestro país brindando opciones innovadoras a la gente que tiene que comer en la calle por necesidad de tiempo y también a los que han encontrado en los food trucks una oportunidad de descubrir sabores y estilos de cocina a un precio muy accesible.

Y si ya tienes hambre, a continuación te presentamos algunas de las principales opciones de food trucks que están circulando por las calles de la República Mexicana. Solo tienes que salir a la calle y buscar el que más te guste.




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

# Don Kebab

**De Turquía a Alemania y de ahí a la Ciudad de México**

El döner kebab es un plato tradicional turco que se ha convertido en una de las comidas rápidas más populares en Europa. Su origen en países europeos viene de la mano de inmigrantes turcos que en la década de los setentas comenzaron a llegar a Alemania.

El término döner kebab significa en turco “carne a la parrilla que da vueltas” y créelo, es el antecesor de nuestros tacos al pastor.

En Alemania el döner kebab es ya el plato de comida rápida por excelencia. Da trabajo a unas 60.000 personas y genera un volumen de negocio de 2.700 millones al año. El 60% de los locales de kebabs de Europa están en Alemania, que cuenta con unos 15.000 establecimientos.

El döner kebab de las calles europeas consiste en finas láminas de carne de cordero, pollo o ternera cocinada en un asador vertical, generalmente presentado con un pan plano como pita junto con vegetales y otros acompañamientos.

Y es precisamente esta exitosa historia del döner kebab europeo que da la idea a Arturo

Calderón, mejor conocido como “Chefo”, de aventurarse con un negocio de este tipo en México. Arturo pasó una temporada estudiando en el viejo continente y tuvo oportunidad de conocer el boom de los kebabs y decide traerlo a México con el concepto de Food truck y fundar Don Kebab. El famoso camión amarillo, antes color crema, inicia su recorrido por las calles hace 4 años, primero en el área de Satélite y posteriormente también en la zona de la Condesa. Tiene el mérito de haber sido el primer Food truck que dio servicio en este esquema en el área metropolitana de la ciudad de México.

La carne que se sirve en Don Kebab es una combinación de carne de res y cerdo, que junto con los condimentos, aderezos y forma de preparación que Arturo aprendió en Europa, logran un sabor muy similar al que encuentras en las calles del viejo continente.

Si te topas con el camión amarillo seguro el aroma te atraerá. Noé, encargado de uno de los camiones Don Kebab, recomienda a los visitantes nuevos a empezar probando El Dön Kebab. Este plato va en pan turco y



lleva col, lechuga, pepino, jitomate, zanahoria, cebolla y carne de kebab. Lo acompañas con los aderezos como el jocoque líquido, batzal, salsiqui y picante.

Otro de los platos que no debes dejar de probar es La piadina que lleva col, lechuga, pepino, jitomate, zanahoria, cebolla y carne de kebab y puede servirse en tortilla de harina o en pan árabe.

También puedes encontrar el Shiz kebab pollo, el falafel, la portoburger y la Shawarma, entre otros.

El camión amarillo lo puedes encontrar de martes a sábado, de 8 a 12 pm en sus dos direcciones, la del Parque México en la calle de Sonora, col. Condesa y la de Av. López Mateos casi esquina con Santa Cruz en Naucalpan.



# Tribeca

## El barrio más cool del mundo por fin tiene menú



**L**os sabores neoyorkinos siempre son una sorpresa para el paladar de cualquiera, y qué mejor que irlos conociendo a través de un platillo amigable y conocido por todo el mundo: los paninis.

Tribeca empezó hace un año y gracias al buen recibimiento de la gente y a la delicia de sus platillos, se ha convertido en el favorito de todos.

La mente maestra detrás de este hit es una argentina residente en México, quien se declara consumista de hueso colorado de la comida gourmet y lo que busca con Tribecca es “juntar el concepto de fast food con el concepto de slow food, o sea algo bien hecho, bien cuidadito pero que lo pudieras hacer rápido y comer rápido”, nos cuenta Vanina Waxman.

Y aunque suena imposible juntar dos conceptos en comida que prácticamente se oponen, resolvió que con los sándwiches, los

paninis, algo con pan, podía dar en el clavo.

“El pan es algo práctico de comer pero te permite experimentar con cualquier cosa”, afirma sonriente. Es cierto que para muchos, una comida completa y deliciosa es la que se disfruta entre dos panes, por este motivo sus creaciones arrasan a donde vaya.

Aunque al principio fue complicado que la gente se acercara y eligiera a Tribeca por encima de otra oferta gastronómica como lo son los restaurantes y puestos callejeros, el deseo furtivo sigue siendo rodar cada día en un lugar distinto, para que todos se asombren con las delicias que pueden crearse entre dos panes.

En Tribeca debes probar el panini “East village” que esta elaborado de pastrami, spread de queso crema con cebollín y topping de trocitos de blue cheese o el “West village” de roast beef, chutney de mango fresco y cebollas caramelizadas al vino tinto.

Si prefieres el pavo el “Bryant park” es para ti. Es de pechuga de pavo, queso de cabra y tapenade de aceitunas calabresa (en aceite de oliva, ajo, toque de chile y pimienta).

Para los vegetarianos, el "Noho" es una magnífica opción. Trae champiñones marinados, hummus de garbanzo, tahini y jitomate.

El nombre de este foodtruck es el más grande amor de Vanina: su barrio favorito de su ciudad favorita de todo el universo.

Si quieres dejarte consentir por las creaciones de esta Argentina, no dudes en ir con todas ganas de probar un panini dulce y uno salado, será una experiencia que dejarás en tu memoria por siempre.

A Tribeca la encuentras en Zona Food Truck Arboledas y en diferentes parques para Food Trucks en la Ciudad de México. Consulta sus redes sociales.





Entre mariscos y tostadas se da vuelo a la cocina mexicana moderna

# Barra Vieja



[www.facebook.com/BarraViejaMx](http://www.facebook.com/BarraViejaMx)

El sur de la ciudad de México tiene también una intensa actividad de Food trucks y un ejemplo muy interesante y concurrido es la tostadería Barra Vieja.

Tras este food truck encontramos a Edgar Núñez, quien es chef copropietario del restaurante SUD 777 de la ciudad de México, considerado uno de los mejores lugares de Latinoamérica por la revista *The Restaurant*.

Para Edgar, la idea de una nueva propuesta de comida en la calle parte de que actualmente en las grandes ciudades es muy complicado que un empleado pueda ir a comer a su casa y si se suma la cantidad de gente que está en esta posición entonces la oferta de lugares para comer en la calle crece, pero la mayoría de estos sitios ofrecen comida muy poco profesionalizada, poco cuidada y sobre todo no esta regulada. Es entonces que nace la oportunidad con los foodtrucks de empezar a profesionalizar la comida de la calle, además de ofrecer una propuesta innovadora.

El primero de los Food trucks que Edgar Núñez puso en operación fue Barra Vieja. Se trata de una tostadería montada sobre una unidad móvil que recorre las calles del sur del DF, especialmente la zona de Pedregal y sus alrededores, acercando sus creaciones culinarias a la gente en la calle. A pesar de ser comida rápida, los platillos tienen cierta elaboración y siempre son frescos y de la mejor calidad.

En la Tostadería Barra Vieja podrán comer desde Almejas Rasuradas, hasta Tostadas de Pulpo y la especialidad de la casa: el taco de Barra Vieja preparado con pescado a la talla, alioli, pico de gallo y piña, aunque muchos recomiendan el taco de pulpo con pesto de quelites o el encamisado, que es un chile güero con relleno de camarón.

Solo falta la palapa, porque al probar la comida de este Food truck te trasladas a Acapulco, pero en su época de oro.

A Barra Vieja la encuentras al sur de la ciudad, de lunes a viernes en Camino a Santa Teresa y sábado y domingo dentro del estacionamiento de Sud 777 en el Pedregal.






[www.facebook.com/enchiladosMX](http://www.facebook.com/enchiladosMX)

# Enchilados

**Los chilangos tenemos dos estados de ánimo: picosos y enchilados**

**H**ace casi dos años, Pamela, chef de profesión, decidió que el estado en el que se sentía más feliz era cuando estaba enchilada, y por ello quiso compartirlo con el mundo.

“Enchilados, nació hace año y medio con la idea de modificar la cocina mexicana, agarrar dos platillos típicos y darles ese punch que les hace falta, porque estamos acostumbrados a ciertos sabores”, nos cuenta Pamela.

Y es muy cierto, estamos bastante acostumbrados a los mismos sabores; no experimentamos nuevos sazones, ya que creemos que tanto las enchiladas como los chilaquiles deben de saber de cierta forma; afortunadamente, llegan las nuevas tenden-

cias gastronómicas, que junto con los food trucks nos abren a una extensa gama de aventuras culinarias por probar.

Los aventureros de los nuevos modelos de negocio –los Food truck de comida– buscan “ser una nueva opción, un referente en sabor, que la gente sepa que puede ir a comer a otros lugares y no solamente a los puestos de la calle”, pese a que no siempre puedan estar en las mismas locaciones.

“Soy chef y mi idea era tener un restaurante, pero es más caro. La idea del food truck llegó cuando uno de los socios que tengo, se le ocurre hacer un camión de comida mexicana, porque cuando nosotros abrimos los que había solo eran de comida extranjera, no había nada mexicano, enton-



ces decidimos pegarle a nuestras raíces porque al final es lo que a todos nos gusta”, relata Pamela.

Enchilados ofrece enchiladas y chilaquiles con una extensa variedad de salsas y guarniciones, con este “punch” que tanto gusta a los cazadores de nuevos sabores. Si a ti te gustan los platillos típicos mexicanos pero quieres agregarles emoción, definitivamente este food truck es para ti.

Enchilados tiene una ubicación itinerante por lo que hay que estar pendiente en sus redes sociales para la ubicación del día.




[www.facebook.com/simonnaft](http://www.facebook.com/simonnaft)

# Simonna

## El placer de la gastronomía urbana

Después de conocer varios conceptos de foodtrucks en Europa, Brasil y Estados Unidos, Paula Gambogli, uruguaya de nacimiento pero brasileña de corazón, y su socio Humberto Razo deciden aventurarse al mercado mexicano para ofrecer al aficionado y a todo aquel que gusta de comer en la calle, ya sea por tiempo o necesidad, una propuesta diferente: una comida callejera pero de calidad, higiénica y algo más gourmet que un simple puesto.

Simonna empieza a operar en septiembre del 2014 en la zona de Santa Fe. Paula nos comenta que al principio la gente miraba el camión de Simonna como algo raro, claro, acostumbrados a comer lo que se ofrece en la cajuela de un coche o en un puesto de fritangas. Poco a poco el comensal callejero de la zona comenzó primero a mirar con sorpresa al peculiar camión azul y su poco común carta en madera, para después aventurarse a sentir y probar la diferencia de la comida que podía adquirir en el Food truck Simonna.

El concepto de Simonna, comenta Paula, se enfoca en hamburguesas, hot dogs y

sus complementos pero con un diseño que escala a sabores diferentes.

Uno de los platos más gustados por sus clientes es la Simonna Mint Meatballs; se trata de una burger que tiene como base 4 albóndigas con un toque de hojas de menta mezcladas en la carne, acompañada de queso gouda, jitomate y lechuga. La menta presente en esta hamburguesa le da un toque delicioso y especial. El pan que se utiliza en los platillos de Simonna es artesanal y la verdura se adquiere diariamente de pequeños productores, buscando incentivar esta cadena.

Paula comenta que si bien Simonna debe generar un negocio para subsistir, el punto va más por la satisfacción de la comida misma, que el comensal se sienta satisfecho por lo que paga y lo que obtiene.

El Chef Gustavo Reyes García colabora con Paula y Humberto para desarrollar la carta que ofrece Simonna. Además de la Simonna Mint Meatballs encontramos la no menos famosa Onion Burger que lleva carne, arú-

gula, cebolla caramelizada, tiras de tocino y queso gouda. También puedes degustar el Vegan que consiste en portobello marinado relleno con queso de cabra y cebolla caramelizada, acompañado de tomate asado y mayonesa de tomillo. Simonna ofrece, además, dos variedades de hotdogs, papas y aros de cebolla. Puedes acompañar tu orden con los aderezos de chipotle, blue cheese o yogurt con cilantro y disfrutar de una rica malteada.

El diseño del camión Simonna es minimalista, un azul aqua, no muchos gráficos y su logo en rojo dan un toque retro que acompañados de la ya mencionada carta en madera dan una combinación que llama la atención.

Simonna es itinerante y para conocer la ubicación del día te recomendamos consultar sus redes sociales.





# Godínez

¡Aquí están las tecolotas!



**H**ace algunos años Stephen y Jay emprendieron un viaje que cambiaría sus vidas para dar inicio a Godínez, un food truck de “tecolotas”.

“Cuando mi socio Stephen y yo terminamos prepa y nos fuimos a vivir a Estados Unidos y estuvimos trabajando en restaurantes y ahí empezó la idea de tener uno. Años después regresamos a México y se dio la posibilidad de que ya teníamos un poco de capital para poder abrir nuestro propio negocio y vimos en el Food truck algo mucho más accesible”.

En Estados Unidos y Europa los food truck son más que una tendencia, se han convertido en la nueva comida de los aventureros, y no sólo por estar en diferentes puntos de una ciudad, sino por la oferta gastronómica. En ellos encuentras comida que no siempre está en un restaurante o cuyo concepto es mucho más fresco en el food truck, aunado a la facilidad de disfrutar los platillos: es un camión que viaja por toda la ciudad, y seguro se acerca a ti.

Jay y Stephen no sólo querían montar un restaurante o un Food truck, su idea era crear todos esos platillos que siempre les

habían gustado, tener una oferta gastronómica que los representara. “Godínez nos dio la oportunidad de nosotros generar nuestros propios platillos y nuestra propia oferta gastronómica de una manera más alcanzable”.

El nombre es un referente totalmente chilango y un homenaje a todos los que pertenecen a este gremio tan popular. “Estuvimos dándole muchas vueltas al concepto, al tipo de comida que queríamos dar y como nosotros alguna vez fuimos Godínez siempre buscábamos buena comida, que es lo que ahora le damos a la gente”, nos comparte Jay.

Godínez ofrece más que increíbles “tecolotas”, el concepto es comida folclórica mexicana perfeccionada. Su especialidad es uno de los alimentos más solicitados por los Godínez, y aunque es cierto que las encuentras en cualquier esquina de la ciudad, tanto Jay como Stephen buscan darle algo más. “Buscamos darle un mejor sabor con diferentes salsas y una buena cantidad, un buen sabor de proteínas, que no te sirvan el chilaquil y parezca que estás en la cárcel. Nosotros los hacemos al momento, lo salseamos al momento y cuando tu le das

una mordida te encuentras con texturas crujientes, suaves y eso te complementa al paladar”, confiesan tras una sonrisa.

“Vemos los Food trucks muy bien porque es como el amanecer del movimiento en México, cada vez hay más camiones. La única bronca es que no va a la par los permisos y los puntos de venta, entonces cada vez hay más camiones y al mismo tiempo es más difícil en donde vender. Lo que nos ha funcionado, y es gracias a la asociación a la que pertenecemos FoodTruckMX, es ir a eventos masivos, junto con otros camiones; de esta forma nos damos a conocer y la gente puede disfrutar de una oferta más completa”.

Si eres Godínez y quieres vivir una deleitable experiencia elije entre una tecolota Sui-za o Torera, y sorpréndete con su crunch.

Los puedes encontrar en el Parque de los Venados o en la zona de Santa Fé, cerca de la Ibero, en el D.F. Consulta sus redes sociales para horario, días y nuevos lugares.







El taller de hamburguesas

# Burger Lab

Después del buen recibimiento del que fue objeto la tostadería Barra Vieja, el Chef Edgar Núñez decidió experimentar con un Food truck diferente al sur de la ciudad de México.

Edgar Núñez es miembro de la ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE y del Colectivo Mexicano de Cocina AC, así como un promotor de la cocina mexicana moderna y de los productos mexicanos. Actualmente es miembro fundador de la asociación mexicana de Food Trucks.

Burger Lab el segundo concepto sobre ruedas que Edgar pone en operación. En este “taller de hamburguesas” tu puedes

armar tu hamburguesa eligiendo la carne, el pan, el queso más un ingrediente extra.

En Burger Lab se utiliza carne wagyu que proviene de una raza bovina originaria de Japón cuya característica especial es su ternura, jugosidad y sabor extraordinarios.

Burger Lab está diseñado bajo el concepto de que lo importante de una hamburguesa es el queso, el pan y la carne, los demás son accesorios.

La carne tiene su cocción en la plancha flat, para conservar su sabor y no perderlo como cuando se utiliza carbón.

Así, puedes crear tu hamburguesa eligiendo de entre tres marmoleos de carne, el

pan puede ser brioche, ajo o integral, en tanto que la selección del queso puede ser de entre cheddar, gruyere o azul. Los “accesorios” de tu hamburguesa pueden ser cebolla caramelizada, huevo frito, tocino o jugo de carne, todos ellos pasando por el sartén.

Burger Lab también ofrece hamburguesa vegetariana, hot dogs, ensaladas, papas, aros de cebolla, bebidas y deliciosas malteadas.

A Burger Lab lo encuentras al sur de la ciudad, de lunes a viernes en Camino a Santa Teresa y sábado y domingo dentro del estacionamiento de Sud 777 en el Pedregal.

[twitter.com/BurgerLabMX](https://twitter.com/BurgerLabMX)







[www.facebook.com/MezquiteRibsandWings](http://www.facebook.com/MezquiteRibsandWings)

# Mezquite ribs & wings

**Si eres vegetariano estas costillas te harían cambiar de bando**

“**N**uestro concepto es comida al carbón y está inspirada en la comida tex-mex; fuimos el primer camión que salió con costillas BBQ al carbón, nos estrenamos en noviembre del 2013”, comparte Lorena.

El concepto gastronómico es algo nuevo para los defeños ya que estamos seriamente acostumbrados a las costillas y alitas pero en su versión más comercial que es frita; sin embargo Mezquite ofrece algo poco visto en la comida de hoy en día: todo es preparado por ellos. “Todo el producto, incluyendo la salsa, lo hacemos desde cero; nada de lo que comas con nosotros es prefabricado. Nosotros hacemos nuestra propia receta de cada cosa, sobre todo la salsa BBQ es nuestra propia receta”, apunta Lorena.

En Mezquite todo lo que comas será hecho a mano, del día y con productos 100% mexicanos, lo cual es un plus. Por ejemplo, lo notarás con las alitas, ya que son más

grandes que las comerciales. Y esta idea de valorar el dinero es lo que hace a este food truck uno de los más concurridos.

Las porciones son extremadamente abundantes. Cuando tú pagas los \$90 que cuesta una costilla BBQ, te quedas con una expresión así de wow ¿esto por \$90?, llevan la filosofía de “valor por tu dinero” a niveles que casi nunca se ven en esta ciudad.

El chef detrás de este festival de sabores es Héctor Quezada, quien junto con Lorena Guadarrama dan vida a Mezquite, considerado uno de los 10 food trucks más relevantes del mercado.

“La gente que no conoce las costillas de Mezquite o la gente que es fan del BBQ o que le encantan las costillas tiene que probar las de Mezquite. Estamos tan seguros de nuestro producto que pónganos a competir con quien quieran”, así lo comparte Lorena, orgullosa de lo que hace.



Son un Food truck de proteína total; sus especialidades son las costillas aunque lo que siempre se acaba primero son las alitas.

Si estás en busca de un espacio para comer como el rey del mundo y pagar lo justo, este es el lugar.

Tenemos de todo, tenemos desde chavitos de 12 años hasta señores de 60, 70 años, porque la carne es tan suavecita que la comen sin ningún problema, tenemos tanto hombres como mujeres, somos totalmente unisex.

Para conocer la ubicación y horarios de Mezquite en la Ciudad de México, consulta sus redes sociales.




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

# Rock in taco

¡Verdaderos tacos para ROCKSTARS!

**H**ay sueños que tienen mejor sabor que otros, Rock in taco es uno de ellos.

Carlos es un tacólico, así lo describe Salvador, su hermano, quien nos cuenta que “todo empezó con un sueño de mi hermano de hacer una empresa familiar y vio este modelo de negocio que es el Food truck y decidió hacer la marca Rock in taco, y de ahí nos sumamos toda la familia”; son cinco los integrantes de esta familia, Guzmán Juárez, y los responsables de uno de los conceptos más ricos de comida mexicana que existen.

“Primero vimos lo que más comía el mexicano, que son tortas y tacos, y nos gustó la onda de los tacos porque es más versátil, puedes hacer como más cosas, aparte también nosotros somos taqueros, nos encanta estar entrándole a la papa y fuimos a muchos lugares a buscar propuestas y lo que más nos gusta es la comida mexicana y lo mezclamos con la imagen del rock; hicimos unas calaveras skullcandy y de ahí nació la idea de hacer tacos mexicanos”, comparte Salvador.

¡Y vaya que investigaron! El mexicano es por tradición taquero, es prácticamente el símbolo de nuestra gastronomía, por lo menos para los defeños así es; por lo que encontrar un alimento que fuera más allá de lo convencional les tomó tiempo. El resulta-

do ha valido en cada mordida que le puedes dar a los tacos de Rock in taco, definitivamente sorprenden.

“El taco Especial, que es el que más se vende, lleva chapulines a la plancha, aromatizados al epazote con nopalitos y cebolla morada, y el otro que vendemos mucho es el Discadal, que es la discada nortea, lleva pimienta morrón, bistec, chorizo, guacamole y cebolla caramelizada en una tortilla de 23 cm hecha a mano”, afirma Salvador.

El nombre surgió de los gustos de Carlos y Salvador. “Mezclamos la comida mexicana y el rock; a mi hermano le gustan los tacos y yo soy rockero”, nos dice Salvador.

Aunque el Food truck comenzó como una moda, sólo han sobrevivido los más fuertes, los que han gustado a la gente. “En nuestro caso hay gente fiel a la marca más que al movimiento foodtruckero”, comenta Carlos. De hecho, al inicio sólo había 3 Food trucks en la República Mexicana, entre ellos Rock in taco; ahora la marca está tan bien posicionada que esperan abrir locales fijos, como un modelo de negocio alternativo al Food truck.

Si van a algún concierto, no duden en buscar este camión; Rock in taco hace honor a su nombre, así que donde haya buena música siempre habrá tacos.





# Solobino

**Comida irreverente para paladares en busca de sabores nuevos**

**V**íctor Tovar y Adzin Santos son chefs pero sobre todo dos amigos de universidad que comparten una misma pasión: innovar en la cocina mexicana.

La propuesta del Food truck Solobino se basa en la cocina mexicana pero dándole un “twist”, buscando la comida a lo grande, la combinación de sabores fuertes, dulce-salado-agridulce todo en el mismo sabor pero donde en tu boca no choque, si no que digas “wow, qué es esto, es algo que nunca he probado”: una comida mexicana en evolución.

El chef Víctor Tovar nos explica, “lo que define nuestra cocina es y siempre será el producto, buscamos hacer algo nuevo con los productos que ya conocemos, nos encanta el cerdo y sus derivados, nos gusta la bastardés pero también nos gusta el juego con sabores delicados, nos llaman la atención los ingredientes y técnicas nuevas, por eso las incluimos en nuestro menú, cree-

mos en la evolución de la cocina mexicana, y trabajamos en encontrar nuevos sabores que sigan recordándonos aquellos que ya traemos en el chip”.

Si no has visitado a Solobino los chefs recomiendan empezar por su “gallo”, el que siempre jala “cañón”, comenta Víctor. Se trata del sándwich puerco, un sándwich en pan brioche que se basa en la historia de la torta cubana deformándola hasta llegar al sándwich puerco: se compone de 3 partes del cerdo, iniciamos con una tapa de pan, frijoles puercos, chamorro pibil, queso Oaxaca, viene otra tapa con una mayonesa de chipotle seguida de tocino, lechuga, y encima de todo eso se coloca pork belly en carnitas bañado con un huevo estrellado.

El otro favorito es un burrito de lengua. Se prepara con la cocción de la carne al alto vacío, se le pone una praliné de cacahuete con chile de árbol y chile morita a la tortilla



de harina, se acompaña con una ensalada con pepinos encurtidos con trufa, lechuga orejona, col morada, col blanca y aderezado con una vinagreta miso, atacando con todo al “umami”, aquel quinto sabor que se une a los sabores básicos del dulce, ácido, amargo y salado.

A Solobino lo puedes ubicar en varios lugares de la ciudad de México: en el norte los encuentras en el Foodtruck Zone Arboledas y en el área de Las Alamedas en la Troquería, en el sur en el Foodtruck house Coyoacán y en el Food Truck Zin en la colonia Guadalupe Inn, en el centro en Foodtruck park Salamanca 11 y de forma callejera atrás del centro comercial Mundo E .

[www.facebook.com/solobinofoodtruck](http://www.facebook.com/solobinofoodtruck)







# La Wafrénetica

La respuesta mexicana al waffle

**P**or la capital tapatía circula un camión de comida que esta siendo la delicia de los tapatíos ofreciendo una amplia variedad de sándwiches con tapas de waffle.

La Wafrenética nace hace un par de años a cargo de Víctor Ramírez, amante de la buena comida, el chef Roberto Barbero y Andrea Ramírez, quienes deciden emprender un negocio y conociendo la popularidad de los Food trucks en California se inclinan por esa idea para activarla en Guadalajara.

En principio inician con la oferta de hot dogs, mismos que se buscaba tuviesen rellenos varios excepto salchichas, pero la popularidad de esta comida y la cantidad de negocios que la producen los hacen girar en otra dirección. Buscando ideas se preguntaban un sándwich con qué otro pan se puede hacer que no sean los ya conocidos y llega a su mente la idea de utilizar waffles como tapas para desarrollar los sándwiches. Aunque la forma de utilizar los waffles para sándwiches ya se había utilizado en otras ciudades,

para el área metropolitana de Guadalajara era novedoso y deciden que esa es la idea en la que se concentrarían.

Ahora lo que buscaban era reinventar el sándwich y presentar el waffle de otra forma y es así como empiezan a surgir la oferta de la Wafrénetica.

¿Y el nombre?, bueno Waffle ya sabemos por qué y frenética porque el sabor de sus creaciones pretende generar un frenesí en los comensales, y ahí tienen: La Wafrénetica. También se le dejó de nombrar waffle y cambio por wafre.

Víctor Ramírez es un fanático de la música e incluso presenta un programa de videos en la televisión local por lo que el equipo de la Wafrenética decidió nombrar sus platillos como un top ten musical.

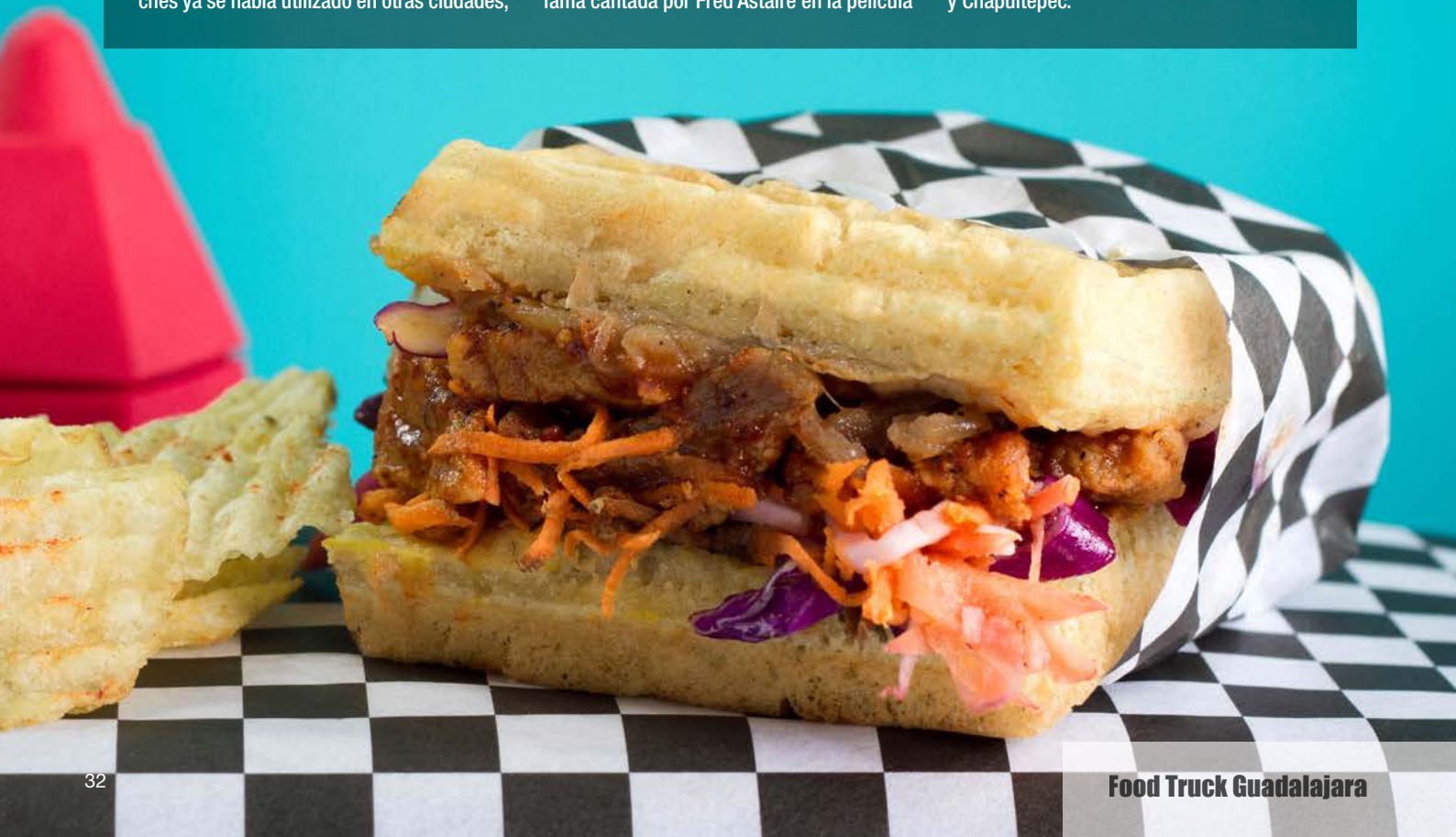
Cuando encuentras este Food truck por primera vez el platillo estrella es el “cheek to cheek”, en honor a la melodía inmortal creada por Irving Berlin y que saltó a la fama cantada por Fred Astaire en la película

Top Hat en 1935. Se trata de un wafre de chicharrón de cachete carnudito marinado en salsa de chile morita y acompañado de ensalada de col cítrica y cebollas asadas.

Otro muy popular es el “changuich a la chichona” que es de pechuga de pollo marinada al curry, lleva tocino, germinado, espinacas y aguacate, más aderezo de la casa. El nombre de este sándwich es muy coqueto por lo que llama mucho la atención.

También puedes encontrar en el TOP 10 el “a la la long” que lleva surimi zarandeado, pimientos asados, cebollas desflemadas y elote amarillo; el “Ay Jalisco no te rajes!” que lleva rajas poblanas, elote, frijoles especiados y queso panela.

La Wafrénetica la pueden localizar de lunes a viernes de 6 a 11 pm en la Colonia Residencial Victoria, en Av. Topacio esquina con Aguamarina. Los domingos se localiza en el horario de la Vía Recreativa de Guadalajara, en las calles de José Guadalupe Zuno y Chapultepec.







twitter.com/BrickLaneTruck

# Brick Lane

## Pionero del movimiento Food truck en Guadalajara

Hace 3 años Guillermo Ornelas y su socio José Ramírez regresaron de trabajar una temporada en hotelería y restaurantes en la ciudad de Londres y deciden abrir un negocio de comida, pero el presupuesto para la apertura de un wine bar o un restaurante formal era demasiado alto, entonces su idea fue comparar un truck, empezarlo a adaptar, diseñar la cocina y crear un concepto que denominaron “paninis de la calle”, utilizando bagels, chapatas y burritos, abasteciéndose de pequeños productores locales y dándole un giro innovador de modo que se adaptase a todo tipo de paladares.

Brick Lane inicia operaciones en diciembre de 2012, convirtiéndose en el primer Food truck de Guadalajara y ofrece combinaciones en bagel desde un hongo portobello y queso de cabra hasta el típico neoyorquino con salmón ahumado y pepinos.

Si te acercas por primera vez a Brick Lane los propietarios te recomiendan probar el burrito de chicharrón, una de las estrellas del negocio, es una tortilla artesanal de color verde y sabor jalapeño de 30 cm, viene

con una cama de arroz, ensalada, pico de gallo, chicharrón crocante y chicharrón en salsa de chile morita.

También el bagel de portobello tiene muchos seguidores, es un portobello sazonado a la mantequilla, con hierbas, queso parmesano, queso de cabra, ensalada de arúgula y alioli en un bagel de hierbas.

Los pepitos son también parte de la carta de este Food truck, uno de ellos lleva arrachera marinada, chimichurri, dijon, alioli y ensalada en ciabatta de ajo con orégano.

El bagel monty no se podía quedar atrás, lleva queso cheddar, gouda, panela y queso crema en bagel de quesos, es un clásico y favorito.

Otra de las especialidades de Brick Lane son las bebidas, y sobre todo las aguas frescas. Todos los días Guillermo, José y su equipo compran dos o tres diferentes tipos de frutas, las mezclan y ofrecen un sabor de agua diferente para cada día, que pueden ir desde yaca, mamey con limón, frambuesa y limón, carambola y melón, tuna, pitaya, todas ellas mezcladas con hierbas. Hasta hoy



más de cien combinaciones de fruta se han utilizado para las deliciosas aguas frescas de Brick Lane.

Todos los panes del Brick Lane son artesanales, horneados en horno de piedra, lo que les da un sabor de provincia, como de pueblito.

Brick Lane dio servicio en la colonia Americana durante 2 años, actualmente los localizas en un parque de foodtrucks que se llama Punto Picnic, cerca del Tec de Monterrey sobre la calle de Servidor Público.





[www.facebook.com/redsfoodtruck](http://www.facebook.com/redsfoodtruck)

# Red's

## Back to the basics

En el área metropolitana de Guadalajara un food truck, apenas cumpliendo un año, está teniendo una aceptación suigeneris. Se trata de RED'S, Food truck especializado en hamburguesas.

Carmen Beltrán Baeza y Lucero González, propietarias y responsables de la operación de este food truck nos platican que estaban en busca de un proyecto gastronómico y vieron en los food trucks una opción muy viable.

Lucero estudió la carrera de chef en artes culinarias y es licenciada en turismo, en tanto que Carmen es licenciada en negocios, y le encanta la gastronomía, por lo que formaron una mancuerna perfecta.

Pero, ¿por qué un negocio de hamburguesas?, siendo que es de los que más encuentras. La respuesta fue contundente: "hay mucha oferta de hamburguesa pero pocas son las realmente elaboradas con un estilo clásico y eso es lo que hacemos".

RED'S, a diferencia de otros food trucks, no va por hamburguesas gourmet, se inclina por un producto clásico. Lo interesante de la hamburguesa clásica es que no las encuentras mucho en oferta callejera, más bien las ubicas en cadenas como Carl's Jr, Burger King o McDonalds, y el concepto RED'S es tomar una hamburguesa clásica, darle un estilo propio pero conservando la

esencia de esta comida estadounidense.

Si te acercas por primera vez a RED'S te preguntarán "¿qué tanta hambre tiene?" Y partiendo de tu respuesta vendrá la sugerencia. Si tienes mucha hambre la sugerencia será su Juicy Lucy, una hamburguesa estilo Minnesota, que trae en el centro queso americano derretido, 2 piezas de carne (200 g) y más queso entre la carne. Al morder una Juicy Lucy sentirás el queso derretido por dentro, hamburguesa que en verdad saciará tu apetito. Si lo que quieres es una comida ligera la sugerencia va desde su hamburguesa clásica, la que más venden, hasta la Bacon Lovers que viene con pan sabor tocino, queso gouda, tocino y 100 g de carne.

El pan es artesanal y de sabores, puedes elegir desde el natural, chipotle, cocoa y un pan sabor tocino. Cada mes RED'S tiene un pan especial, han tenido sabores como mostaza, palomitas, pan ahumado, ajo parmesano, pan de doritos, todo ello para seguir innovando.

Puedes acompañar tu orden con limonada de frambuesa 100% hecha en RED'S y completamente natural, también ofrecen agua de mazapán (muy similar en consistencia a la horchata), agua de pétalos de rosa y agua de hierbabuena.

No te puedes ir de RED'S sin probar su



famoso postre Deep Fried Oreo, que son galletas oreo capeadas en una masa dulce, creación de RED'S, para después pasar a la freidora. Se acompaña de dulce de leche y azúcar glass.

A RED'S lo puedes ubicar de jueves a lunes de 19:30 a 11 de la noche en el cruce de las calles de San Luis Gonzaga y Tchaikovsky, a una cuadra del Parque Metropolitano de Guadalajara. También lo encuentras, estrenando su segundo Food truck, en Punto Picnic, un food truck park ubicado en Avenida del Servidor Público a unas cuadras del Trompo Mágico.



# Rampante

¡Pasta de la calle!

De los mismos propietarios del Brick Lane surge Rampante. Según nos cuenta Guillermo Ornelas, socio de Brick Lane, la idea con un nuevo Food truck no era convertirlo en una sucursal del que tenían funcionando sino proponer algo nuevo, arriesgado y diferente. Se dieron a la tarea de desarrollar un concepto que denominaron "pasta de la calle" que pretendía llevar pasta fresca para venderla en la calle. Así, surge Rampante con especialidad en lasagna, fettuccine, linguine y sándwiches estilo italiano, ensaladas y una bebida representativa que es la soda italiana, una infusión natural de

frambuesa y limón con agua mineral.

El diseño del camión es muy elegante, y reluce de entre el resto. Guillermo nos comenta que esto surgió porque al foodtruck querían darle un toque más elegante, más representativo de Italia, es entonces que el camión se pinta de color rojo y al logotipo se le incluye un siervo en posición rampante, la posición de ataque de alguna bestia. El diseño del foodtruck es más estilizado con detalles en dorados y negros que le da un toque de sobriedad.

La estrella del Rampante es la lasagna de chicharrón, la cual está elaborada con pasta fresca donde el chicharrón se hidrata con vino tinto y después se incorpora en una salsa italiana de la casa a base de pimienta



de morrón rojo y zanahoria. No puedes dejar de probar la lasagna de flor de calabaza, el sándwich de la Nonna con albóndigas en salsa marinara acompañado de queso gouda y parmesano. También puedes probar tres tipos de ensalada: La Santino, con jamón serrano, fresas, gorgonzola y nuez garapiñada, otra de hortalizas mixtas, con radiccio, espinaca, arúgula y diferentes tipos de lechuga y la ensalada de mango con salmón. Tampoco podían faltar los canelones de pollo con queso de cabra que están buenísimos.

A Rampante lo encuentras en un parque de foodtrucks que se llama Punto Picnic cerca del Tec de Monterrey sobre la calle de Servidor Público.







# Amara®

Lo bueno del Cerdo

**PROAN**  
Pasión que alimenta



La carne de  
**cerdo**  
es deliciosa y nutritiva



Tel. 01 (395) 725 2820  
[amara@proan.com](mailto:amara@proan.com)  
[saboramara.com](http://saboramara.com)



Una ración de cerdo es capaz de aportar importantes niveles de aminoácidos (proteínas), energía, vitaminas y minerales.





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



# Diablo Philipino

Desde oriente para consentir el paladar de los regios

**E**n la ciudad de Monterrey un Food truck está causando sensación por su oferta de cocina mexicana-oriental. Se trata del Diablo Philipino, operado por Bernardo García y Marcelo Hinojosa.

Bernardo comenta que la alta tendencia de crecimiento en la industria estadounidense de los Food trucks fue el parámetro para tomar la decisión, junto con su socio, de empezar con un food truck en Monterrey.

Bernardo confiesa que el Diablo Philipino ha sido toda una aventura ya que, si bien le gusta la cocina, no contaba con experiencia en el ramo de la gastronomía y este food truck es el primer negocio de comida que ha tenido.

El concepto de Diablo Philipino esta enfocado a hamburguesas y sándwiches con toques orientales, una fusión entre México/

Filipinas. Como todo food truck, el Diablo ha ido evolucionando logrando un menú bastante amplio para todos los gustos, tradicionales y “locochones”.

Si te acercas por primera vez al Diablo Philipino y buscas algo tradicional, puedes probar la FILICHIS, su versión de un sándwich mundialmente conocido. Viene con lascas de sirloin, tocino, cebollas y pimientos caramelizados y una salsa de 3 quesos en un pan de barra artesanal, con opción de agregarle champiñones.

Si buscan algo diferente, Bernardo recomienda la Samurai Burger, hamburguesa con carne de sirloin gratinada con queso Cheddar, mayonesa de sriracha, kushiyage de queso y ensalada de col mixta con jengibre bañada de aderezo de wasabe.

También puedes probar la Chicken Adobo,

que viene con pollo marinado estilo Filipinas, tocino, huevo de codorniz dentro de dos “panes” de arroz. Una colección de sabores únicos con toques filipinos.

Y si quieres hacer honor al nombre de este food truck, prueba la Diablo, hamburguesa de pierna de puerco desgласada en cerveza oscura, chutney de piña y salsa de habanero en pan brioche o que tal la Philipino, ciabatta de filete de res angus gratinado y bañado con salsa de rajas poblanas sobre lascas de aguacate.

No dejes de pedir los buns, tacos orientales, son excelentes bocadillos para compartir.

Al Diablo Philipino lo encuentras en el FOOD TRUCK BAR, con dirección en Avenida Puerta del Sol 911, Colinas de San Jerónimo en Monterrey, NL.



# Brochetas

De Monterrey a Playa del Carmen y de regreso



El Food truck Brochetas tiene un origen totalmente regio y la historia va como sigue. Todo comenzó en Playa del Carmen, Quintana Roo, donde 3 socios de origen regiomontano, Ercilia Garza, Silvestre Ramos y Adrian Garza, se aventuraron a montar un restaurante especializado en brochetas. Este restaurante está entrando en su cuarto año de operación, se llama Brochetas y su concepto innovador ha tenido bastante éxito.

Al restaurante llegó Bernardo García, también regio, que cuenta con un foodtruck en Monterrey llamado el Diablo Philipino. Bernardo recién había adquirido un camión más para adaptarlo como foodtruck pero aún no tenía concepto. A Bernardo le encantó la comida de Brochetas y les propone a los socios propietarios lanzar el foodtruck Brochetas, pero en la zona metropolitana de Monterrey, a lo que los pro-

pietarios les pareció una excelente idea.

Ya todos de acuerdo, la idea regresa a Monterrey donde se hacen los ajustes necesarios para lanzar Brochetas Food truck, el cual cuenta ya con un año de operación.

El concepto de Brochetas es que tu puedas hacer tu comida y la puedas armar de la manera más antojable y sana posible. Los platos todos empiezan con un “under” que es el nombre que se le dio a la guarnición que acompaña a las brochetas. Este puede ser de papas a la francesa, brócoli, ensalada, mixto (mezclando los anteriores) o puede ser una pita. El Food truck tiene una amplia variedad de brochetas: vegetariana, pollo, puerco, arrachera, camarón, pulpo, salmón, pescado y atún.

Si te acercas por primera vez a Brochetas te recomendamos probar el under mixto ya que tanto las papas a la francesa como el

brócoli son especialidad del camión. Ya después depende de qué se te antoje: hay de todo para satisfacer a cualquier comensal.

Si eliges el under de pan pita, que viene partido a la mitad con tomate, lechuga, cebolla y salsa salsiki, puedes hacer un sándwich al vaciar tus brocheta en el pan.

El Brochetas lo encuentras en el FOOD TRUCK BAR, ubicado en Colinas de San Jerónimo, Puerta del Sol 911, Monterrey, N.L. En el estacionamiento del bar se encuentra el Brochetas compartiendo con el Diablo Philipino, con sugerencias gastronómicas fusión mexicana y asiática, y el Camino, de hamburguesas y sándwiches con toque gourmet.

La ventaja que tiene el FOOD TRUCK BAR es que puedes pedir tus brochetas y acompañarlas con una buena cerveza o la bebida de tu elección.







*Cocinar ahora es  
más fácil y divertido*

**Descarga gratis nuestra app**  
disponible en IOS y android

Conoce tips y recetas en:  
**[huevosanjuan.com](http://huevosanjuan.com)**



**HUEVO  
San  
Juan®**



# Pastel de Ángel







10 personas

## Ingredientes:

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 1125 gr. | Harina                                 |
| 1gr.     | Sal                                    |
| 300gr.   | Claros San Juan a temperatura ambiente |
| 1cdta.   | Crémor tártaro                         |
| 250 gr.  | Azúcar                                 |
| 10ml.    | Extracto de vainilla                   |
| C/s.     | Frutas de temporada.                   |

## Procedimiento:

1. Montar las claras San Juan a velocidad media-alta en la batidora hasta que estén espumosas, agregar el crémor tártaro y continuar a batiendo hasta que se formen picos suaves.
2. Seguir batiendo y agregando el azúcar un poco a formar un merengue francés (punto de turrón)
3. Incorpora la vainilla sin dejar de batir
4. Tamizar juntos la harina y la sal, utilizando una espátula de goma incorpora en forma envolvente la harina.
5. Acomodar la preparación en un molde de rosca (preferentemente desarmable) sin engrasar si su molde es de teflón o de silicón.
6. Hornear el pastel a 175°C por 35/40 minutos aprox.
7. retirar del horno dejar enfriar un poco, desmoldar.
8. Colocar el pastel en un plato de decorar con las frutas colocándolas en el centro.

## Variantes

Existen muchas variaciones de la receta original, por ejemplo si se desea hacer un pastel al chocolate, simplemente reemplazar una cuarta parte de la harina, con polvo de cacao amargo y reducir a la mitad la cantidad de vainilla.

Se puede variar su sabor también mediante la combinación de especias en polvo u otros aromas, como cáscara de limón o naranja, o enriquecer la mezcla con pasas, arándanos, o chips de chocolate.



# Nutrición que va desde — adentro hacia afuera —



#LoMejorLoTenemosDentro  
Conoce la historia completa:



Tips y recetas en : [huevo-san-juan.com](http://huevo-san-juan.com)

