

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

GUSTO!



Huevo
San
Juan®

¡Colecciona las
recetas!

Bella
Nonna

Gelateria gourmet

La
ENOTK

Italian wine
& food

➤ Tarde de **TÉ**

Panadería francesa

➤ Starbucks Reserve

¡cafés del mundo!

➤ el
Borrego Viudo

¡Al pastor, de sesos y longaniza
de los mejores tacos en México!





¿Qué ves?

OMELETTE • TORTILLA FRANCESA • FLAN • PASTEL DE CHOCOLATE
HUEVOS DIVORCIADOS • HUEVO A LA MEXICANA • HUEVOS AL GUSTO • HUEVO POCHE

Un huevo = infinidad de opciones

LO MEJOR LO TENEMOS DENTRO

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



EDITORIAL

En esta edición de Gusta! seguimos con 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.

Empezamos nuestra ruta muy al estilo italiano con dos excelentes opciones: la primera se encuentra en la recién remodelada avenida Masaryk, en la Ciudad de México. Se trata de La Enotk, un concepto innovador que gira entorno a la auténtica cocina italiana y una amplísima gama de vinos italianos. La carta de alimentos de La Enotk esta a cargo del afamado Salvatore Tassa, una de las autoridades máximas en cocina mediterránea. La segunda opción, para los amantes del gelato, es la Bella Nonna. Se trata de gelatería gourmet tipo italiano y 100% natural. De la gastronomía italiana nos fuimos a buscar tacos al pastor, de suadero, cabeza, lengua, longaniza y sesos acompañados de un buen tepache. Preguntamos a los conocidos y la mayoría nos mandó a Tacubaya, Avenida Revolución 241 en el D.F., a los famosísimos tacos del Borrego Viudo. Ya satisfechos buscamos el postre y nos topamos con la repostería francesa y los maestros panaderos de Maison Kayser donde pudimos disfrutar de una esplendida tarde de té.

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

¡Gusta!

Contenido

4 LA ENOTK: CUANDO LA COMIDA ES VINO, EL VINO ES COMIDA



22 BELLA NONNA, HELADOS MUY A LA ITALIANA



12 EL BORREGO VIUDO



28 TARDE DE TÉ: MAISON KAYSER



36 STARBUCKS RESERVE



42 MODELO FOOD TRUCK RALLY



Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
número 6 año 1

DIRECCIÓN

Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO

Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS

Ernesto Santillán

DIRECCIÓN COMERCIAL

Miriam Ortiz

01 (55) 5553 5032 / 5553 2355

Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA

Grupo Expedición, Roberto Beltrán,
Marmota Azul

PORTADA

Helado de avellana,
Bella Nonna. Foto: Roberto Beltrán

ASISTENCIA EN DISEÑO

Javier Balderas

CONTACTO

expedicion@grupoexpedicion.com

01 (55) 5553-2355 / 5553-5032

PREPrensa E IMPRESIONES

Impresiones del Río.

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: Impresiones del Río

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.

Texto: Xiomara Ballesteros / GUSTAI
Fotos: Cortesía La Enotk.

LA ENOTK

Estrella MICHELIN que brilla en Mazaryk



Italian wine & food



Ubicado en una de las avenidas más emblemáticas de la Ciudad de México, este espacio culinario, de sólo 2 años de antigüedad, te transportará a la Fontana de Trevi para que te deleites con verdadera comida italiana y su brillante diseño de caja de luz cautivará tus sentidos.

La Enotk es un concepto que combina cocina y vinos auténticos italianos. “Procuramos transportarte a que pruebes auténtica y original cocina italiana y, además, tenemos una selección de más 470 etiquetas de vino italiano”, nos comparte Teresa Rodríguez, RP del lugar.

Y haciendo honor a su nombre, es claro que su carta de vinos ronda los 500 nombres.

Este concepto está dividido en la wine store, que ofrece un inventario de todas las regiones importantes de producción italianas y algunas

etiquetas fuera de lo común; una terraza con una vista increíble a Mazaryk; la zalamería italiana, donde puedes adquirir embutidos y quesos, y el restaurante como tal.

Todos los productos que ofrece La Enotk cuentan con denominación de origen.

La idea de la Enotk corre a cargo de Thomas Kiefer, quien es un gran apasionado de todo lo italiano en mancuerna con el chef Salvatore Tassa, quien tiene una estrella Michelin. Tassa es el encargado de ver cómo fluye el menú para crear nuevos platillos y exponer algunos de temporada.

Las pastas que podrás probar aquí están hechas como en Italia; definitivamente no encontrarás nada igual en el mercado. Cuidan cada detalle de lo que ofrecen; su sommelier está al pendiente de cada botella o copa que se pide para que





“Lo más pedido son las pastas, aunque se ofrecen opciones bien diferentes, como el plato de cerdo que es para paladares más aventureros porque lleva alcachofas, sin dejar a un lado grandes hits como el pulpo a la napolitana, la cebolla fondante y la bola cacho-e pepe”.

El chef Tobias Petzold prepara una pasta larga al pimiento con camarones





la elección sea la más oportuna y tu experiencia invaluable, ya que “cuando la comida es vino, el vino es comida”. Podrán encontrar más de 40 etiquetas que se sirven por copa: una oferta extraordinaria.

A la Enotk entran todos, los fines de semana está lleno de familias pero siempre hay espacio para los que buscan una mesa apartada de los reflectores, por lo que si haces reservación la pasarás mejor.

“Lo más pedido son las pastas, aunque tenemos opciones bien diferentes, como el plato de cerdo que es para paladares más aventureros porque lleva alcachofas”. Sin

dejar a un lado grandes hits como el pulpo a la napolitana, la cebolla fondante y la bola cacho-e pepe”.

Uno de los postres más famosos es de chocolate con salsa de maracuyá y helado de pimienta.

Si no has podido viajar a Italia y quieres disfrutar de sus manjares, definitivamente La Enotk es el espacio que debes conocer.

Bar Italia + La Salumería Restaurante + Wine Store

Bar Italia

Es un espacio casual, al estilo de un bar italiano. Aquí puedes picar

algún tentempié acompañado de una copa de vino o disfrutar de un delicioso postre y café.

Mesas sin manteles y pizarrones con la oferta botanera del día son parte esencial de este concepto que ofrece una vista única de Masaryk.

La Salumería

Para rendirle los honores a la cortadora Berkel, una antigüedad que La Enotk conserva en perfectas condiciones, se ha destinado un espacio para embutidos y quesos italianos; infaltables en las mesas italianas, que encuentran el maridaje perfecto en la carta de vino de este lugar.





Ensalada con auténtico mozzarella di bufala

La Enotk es un concepto que combina cocina y vinos auténticos italianos. Este lugar te transportará a que pruebes auténtica y original cocina italiana. Además ofrece una selección de más de 470 etiquetas de vino italiano.



El restaurante **Cuando el vino es comida,** **la comida es vino.**

En La Enotk encontrarás una selección de platillos originales y auténticamente italianos, diseñados por Salvatore Tassa, una de las autoridades máximas en cocina italiana. Su carta conjuga la sazón casera de la Nonna y los 20 años de experiencia del chef.

Wine Store **Un vino para cada día.**

La cava de La Enotk tiene 400 etiquetas de vino italiano. Las principales regiones productoras de la península están representadas en la tienda y el sommelier, Ronnie Hulshof, tiene siempre la disposi-

ción para guiar a los visitantes en la elección.

Chef Salvatore Tassa

Algunos lo llaman mago, místico, revolucionario, espiritual... lo cierto es que Salvatore Tassa es indudablemente un grande de la cocina italiana.

“Salvatore Tassa è un animale da fuoco” Università dei Sapori

“Es revolucionario dentro de la cocina vegetal” Forbes México

“Una de las mentes más brillantes del panorama gastronómico italiano” San Sebastián Gastronomika

El encanto del Chef Salvatore Tassa radica en la sencillez. Crea con lo que hay, somete la técnica al servicio del producto y ofrece a sus comensales creaciones capaces de provocar grandes emociones con pocos ingredientes.

Su famosa cebolla fondante es, quizá, el ejemplo más acabado. Un platillo con 24 años de historia, aún vigente y consagrado como un clásico entre críticos y amantes de la gastronomía.

Arquitecto de profesión, Tassa ha construido una gastronomía con buenos cimientos. Gualtiero Marchesi y Frédy Girardet fueron la inspiración de sus primeros años tras los fogones.

Su implacable ánimo autodidacta







Salvatore Tassa



y constante evolución lo llevaron a obtener “Il Tartufo d’oro” en 1991. En 1995, la estrella Michelin llegó a Le Colline Ciociare, su restaurante, para quedarse. Los tres tenedores de la guía Gambero Rosso arribaron en 2010.

La cocina de Salvatore hay que vivirla, saborearla, experimentarla.

La Enotk abre de lunes a domingo en comida y cena. Cuenta promedio sin bebidas: \$500.

Para que empieces a conocer los sabores de Italia, te dejamos las sugerencias del chef para los vinos:

Vinos blancos:

- Greco di Tufo de la bodega Feudi di San Gregorio \$360
- Kuddia delle Ginestre de la bodega Abraxas \$360

Vinos tintos:

- Valcaleppio Rosso Riserva DOC, Vigna del Conte, Cantina Bergamasca \$420.
- Santa Marta, Montecucco DOC Sangiovese, Salustri.
- W2B Valpolicella Ripasso DOC, Collina dei Ciliegi. ■

■ ¿Dónde esta La Enotk?

Masaryk 298, Col. Polanco, México D.F.
@LaEnoTK www.la-enotk.com
Reservaciones 01 (55) 9135-0235.



Sabes si el huevo que consumirás está fresco?

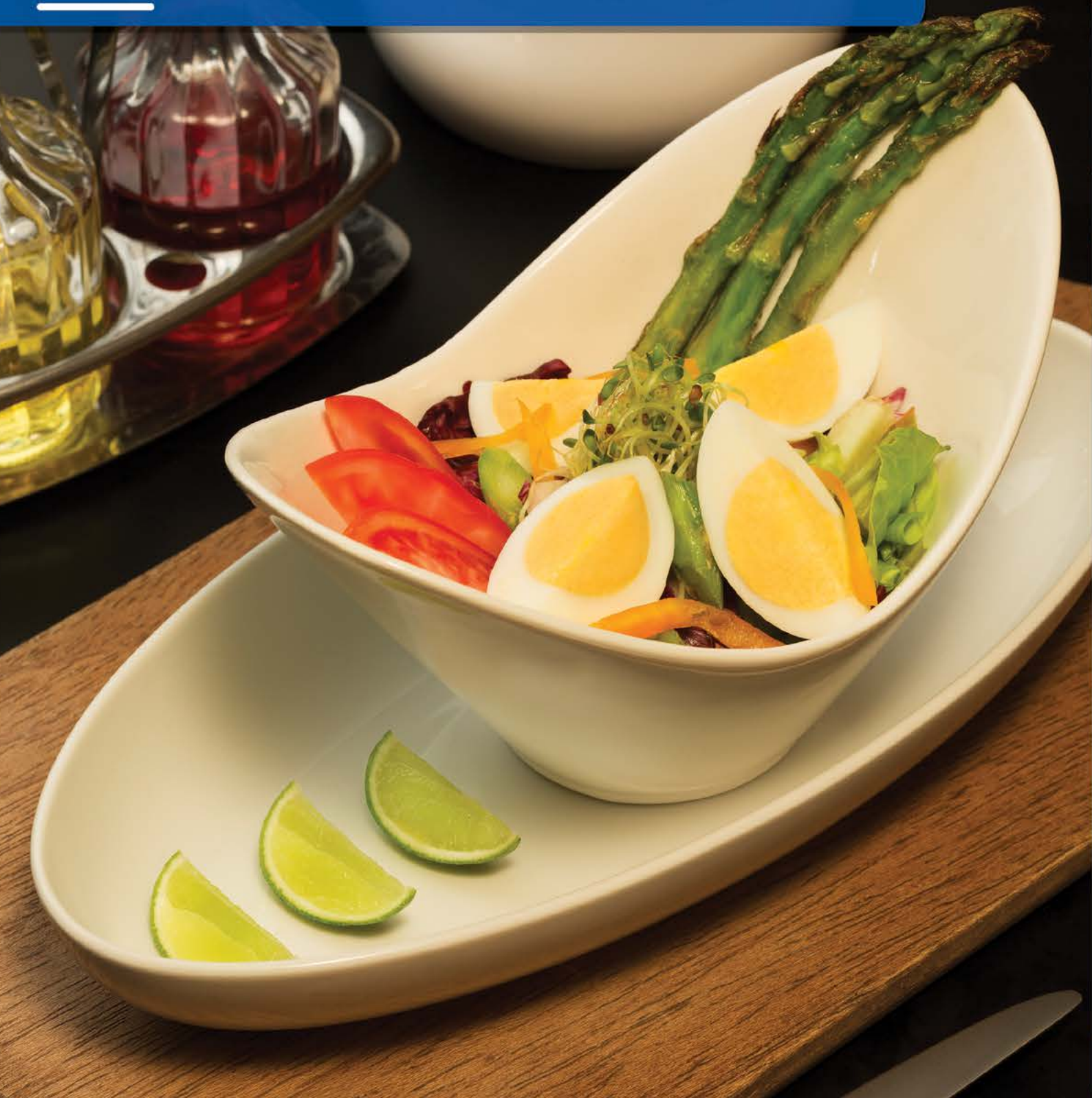
DESCÚBRELO EN NUESTRA APP
disponible en IOS y android



LO MEJOR LO TENEMOS DENTRO

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

Ensalada de huevos San Juan.





4 personas

Ingredientes:

4 pza.	Huevos cocido Sam Juan.
2 pza.	Jitomate en gajos
12 pza.	Espárrago.
C/s	Sal y pimienta
16 pza.	Hojas de lechugas francesas.
40 g.	Germen deseado.
16 pza.	Aceituna negra picada
1 pza.	Pimiento amarillo.
C/s	Aceite de olivo extra virgen.
C/s.	Vinagre balsámico.

Procedimiento:

1. Cortar los huevos cocidos San Juan en cuatro partes cada uno. Reservar.
2. En un sartén saltear los espárrago con un poco de aceite de olivo, sal y pimienta. Reservar.
3. Trocear un poco las hojas de lechuga y colocarlas en un plato hondo.
4. A acomodar los espárragos de un costado del plato.
5. En forma de abanico acomodar los gajos de jitomate en el costado contrario a los espárragos.
6. Colocar las aceitunas y el pimiento finamente fileteado.
7. Por último acomodar los huevos cocidos San Juan sobre la ensalada.
8. Rosear la ensalada con el aceite de olivo y el vinagre balsámico al gusto.

Nota: el vinagre se puede cambiar por un poco de jugo de limón.

Una ensalada que resulta ser bastante ligera y nutritiva.

Texto: GUSTA! / Xiomara Ballesteros
Fotos: Roberto Beltrán

El Borrego VIUDO

Taquería





Se dice que con estos tacos los muertos revivieron para seguir de fiesta.

Es bien sabido en todo el mundo que los mexicanos somos taqueros, sin embargo, los defeños llevamos en nuestro ADN un profundo amor y deleite por los tacos. Digamos que somos taqueros de corazón. Aunado a que nos gusta vivir de fiesta y no pagar caro las consecuencias de nuestras acciones.

Así que para deleite de los amantes de los tacos, y de la fiesta, existe: El Borrego Viudo, un paraíso de tacos, tepache y trasnochados en el que podrás recargar energía, cenar como Dios manda y "bajarte" las copas que lleves de más. ➔

**¡El único lugar de tacos
en México que te deja
listo para seguirla!**

LA SALSA MÁGICA

[“Es el único lugar que combina una salsa mágica y tepache, sí, esa bebida tradicional mexicana que sólo encuentras los fines de semana en algunos tianguis. El mejor combo para los enfiestados”.]



Estacionamiento con tacos incluidos

Cuando llegas, pareciera que son unos tacos más de los que se encuentran en la calle, de hecho, en la misma hay otras opciones, sin embargo, conforme te acercas te das cuenta del inmenso espacio que hay para estacionarse. Sin lugar a dudas, el estacionamiento para una taquería más grande de todo el país, y el cual se llena por completo todas las noches.

Hay dos opciones: comer en una mesa como en muchas taquerías o seguir la tradición del lugar que es comer los tacos en la comodidad de tu coche. Sí, podríamos afirmar que fueron la primera taquería en ofrecer

este increíble servicio, el cual es parte de su fama y, definitivamente, un plus, ya que su clientela más fuerte va en la madrugada.

Su salsa: receta secreta para revivir a un regimiento

El lugar es conocido por todos los que aman vivir de fiesta, su fama es tal que mucha gente cruza la ciudad para comerlos. Su fuerte es el pastor, pero puedes elegir entre longaniza, suadero o cabeza, obviamente, coronados con salsa y un poco de limón.

Está comprobado que el tamaño de los tacos y la salsa, cuya receta es el secreto mejor guardado de este





El Borrego Viudo

AL PASTOR	\$ 9.00
SUADERO	\$ 9.00
LONGANIZA	\$ 9.00
CABEZA	\$ 9.00
LENGUA	\$ 16.00
SESOS	\$ 16.00
TEPACHE	\$ 12.00
REFRESCOS	\$ 16.00

SIN SUCURSALES





DOMICILIO CONOCIDO

← país, son la fórmula perfecta para que revivas.

Es el único lugar que combina una salsa mágica y tepache, sí, esa bebida tradicional mexicana que solo encuentras los fines de semana en algunos tianguis, lo cual hace el mejor combo “alivianaborrachos”.

¿Y el nombre?

Hace muchos años, digamos que más de una treintena, este lugar servía birria, de ahí el nombre, pero la receta de la birria no eran tan buena como la de su salsa, así que antes de pensar en cerrar la birria tuvieron la genial idea de vender tacos, de pastor, por supuesto, que son los más solicitados por el buen defeño. Y así empezó la historia.

Entre su mejores cualidades debemos resaltar que NUNCA cierran, que podrás ir en plena madrugada, saliendo del after o para la comida, aunque la realidad, es que todo su sabor se acrecienta cuando traes unas copas encima. La atención es tan rápida que pareciera que hay un mesero por persona y, quizás, por eso cuando te das cuenta ya te comiste 10 tacos. Definitivamente son un referente nacional de la vitamina T.

El precio es lo mejor, ya con mucha hambre te gastarás \$200 contando la bebida.

La leyenda urbana dicta que son los mejores tacos para deshacerte de una borrachera. ■

“El lugar es conocido por todos los que aman vivir de fiesta, su fama es tal, que mucha gente cruza la ciudad para comerlos”.



■ ¿Dónde está El Borrego Viudo?

¡Domicilio conocido! Avenida Revolución 241, Tacubaya, Delegación Miguel Hidalgo, Distrito Federal.



Amara®

Lo bueno del Cerdo



La carne de
cerdo
es deliciosa y nutritiva



Para conseguir que la carne de cerdo quede *jugosa* sin añadir grasas, *cóccinala al vacío* a baja temperatura y con agua en lugar de aceite.



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

Sopes de Huevo Poche



Recetas Coleccionable



5 personas

Ingredientes:

10 pza.	Huevo San Juan
C/s.	Agua
C/s.	Vinagre Blanco
500 gr.	Masa de maíz.
400gr.	Frijoles refritos de su preferencia
10 pza.	Gajos de Aguacate
C/s.	Salsa Verde a su gusto
C/s.	Salsa roja a su gusto
C/s.	Sal
C/s.	Manteca de cerdo

Procedimiento:

1. Hervir suficiente agua junto con el vinagre, una vez que dió el hervor separar el huevo San Juan (10pza.) de la cascara y con mucho cuidado.
2. Agite el agua con vinagre enérgicamente para formar un remolino y deslice un huevo. Que al caer se cerrarán y tendrán una forma redonda limpia. Cocine por 2-3 minutos, luego retire con una espumadera. Reservar
3. Con la masa formar bolitas (testales) de 50 gr. cada uno aplanarlas y darles la forma de una tortilla gordita, cocer en una comal por ambos lados, cuando esté cocido pellizcar las orillas para formarle un borde de un solo lado (formar sopes).
4. Untar los frijoles en los sopes, encima de estos poner el huevo pochado, decorar con el aguacate. Se acompaña con salsa roja o verde

Nota: se le puede bañar también con un poco de queso y crema.



Bella Nonna

El sabor de un gelato italiano en las calles de México

Luis es veterinario y Carlos ingeniero, son hermanos y son los responsables de que en México exista helado artesanal italiano: los helados Bella Nonna.

“Todo comenzó en la casa de nuestros padres, en la cochera, y

se fue extendiendo”, cuenta Luis. Ahora tienen su propio espacio con área de laboratorio, máquina de helado, congeladores, oficina y los carritos distintivos que utilizan para vender helado, los cuales son de diseño propio y, lo mejor, es que no requieren electricidad para

mantener fríos los helados.

La historia comenzó hace 5 años, cuando Carlos emprende, junto con un familiar, un negocio de helados italianos, viaja a Guadalajara para capacitarse y logra abrir 5 tiendas, sin embargo, decide dejar este proyecto y emprender uno nuevo, pero



ahora de la mano de su hermano. “Tomamos unos cursos de emprendimiento y empezamos a desarrollar el proyecto entre los dos, a meter ideas. Mi hermano fue el que decidió entrar por los carritos, no por el local. En enero empezamos a desarrollar el proyecto y en mayo de 2014 arrancamos producción. Nos empezaron a salir pedidos y desde el 10 de mayo no hemos descansado”, cuenta Carlos.

“El concepto de los carritos es



← algo que no ves en un centro comercial y con eso estamos cubriendo un mercado antes inexistente”, afirman los dos.

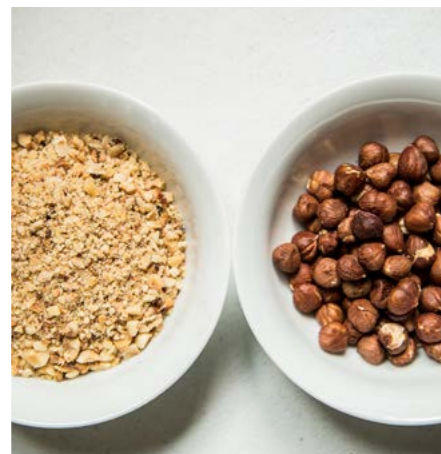
Más que el concepto de los carritos heladeros, el helado artesanal italiano que fabrican los hermanos Franco es más que un gusto: es la sorpresa dulce más impresionante con la que podrás encontrarte.

Dentro de los sabores que ofrece Bella Nonna se encuentra el Mamba negra, que es el más solicitado por chicos y grandes. “El típico que se conoce es el selva negra, nosotros lo rebautizamos como Mamba negra porque le agregamos la nuez tostada y la cereza, además trae dos tipos de chocolate italiano. Es el mejor para nosotros porque la gente da buenos comentarios de éste”, dice Carlos.

“La selección de sabores ha sido con base en la demanda de la gen-

te. Los sabores como avellanas, frutos del bosque, chocolate y pistache son italianos. Hemos modificado un poco los sabores para que se adapten al paladar mexicano, tenemos plátano con nuez tostada, mango y guanábana que es 100% mexicana. Somos una heladería italiana pero somos una fusión de la heladería mexicana porque usamos la fruta de este país pero sin perder el concepto de que somos helado italiano”, comenta Luis.

Estos hermanos han sabido mezclar con destreza imperial los sabores y texturas de cada helado, dejando en cada persona que los conoce la felicidad en cada probada. “Algo que respetamos mucho son las texturas; el secreto del helado italiano es saber manejar las frutas para alcanzar el sabor y textura ideales, ya que el helado italiano tiene una fórmula





REINVENTANDO LOS SABORES

“Dentro de los sabores que ofrece Bella Nonna se encuentra el Mamba negra, el más solicitado por chicos y grandes. El típico que se conoce es el selva negra, nosotros lo rebautizamos como Mamba negra porque le agregamos la nuez tostada y la cereza, además trae dos tipos de chocolate italiano”.



diferente para cada fruta o sabor”.

Aprovechan la temporada para ofrecer el mejor sabor de cada fruta y tienen mucho más para dar. El sabor típico de Bella Nonna es de mandarina mexicana con italiana y ha causado mucho furor debido al sabor que tiene. Otra enorme sorpresa es el helado de cacahuete; no hay palabras que alcancen a describir su sabor.

También hacen helados deslactosados, endulzados con stevia y, hasta con alcohol, pero esos sólo sobre pedido.

Los Bella Nonna son tan buenos que en enero de este año estuvieron en la feria de Rímìni en Italia, la más importante de helado artesanal en el mundo; sólo invitan a los mejores, además cuentan con la felicitación del chef Salvatore Tassa, quien desde hace 20 años cuenta con una estrella Michelin.

El nombre viene de nuestras raíces familiares, de nuestros abuelos, que siempre nos han acompañado en todo lo que hemos hecho. ■

■ ¿Dónde esta Bella Nona?

Si quieres probar los mejores helados de México, que sólo cuesta 35 pesos la bola, búscalos de lunes a domingo en Coyoacán en plaza Frída, en Allende y Cuauhtémoc.

3 fines de semana al mes los encuentras junto al Sanborns de los azulejos en el Pasaje América y en Casa Fusión en Londres 37 colonia Juárez.

También puedes ver todas las locaciones en las que están en su Facebook <https://www.facebook.com/bellanonna.gelato>





PREPÁRATE PARA LA CUESTA
de Enero
Y PARA CUMPLIR TUS PROPÓSITOS
del 2018

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

- Comer saludable
- Bajar de peso
- Hacer ejercicio
- Arreglar el jardín
- Pintar el m...



HUEVO
San Juan



Una tarde de té

en Maison Kayser



Una tarde de té, con esencia parisina, se transformó en una travesía gastronómica. Maison Kayser presentó tres nuevos postres en su menú de repostería artesanal.

Disfrutar de un momento para alegrar los sentidos es posible al visitar Maison Kayser, cadena de panaderías artesanales que conquista paladares exigentes alrededor del mundo, y que ahora presenta en la Ciudad de México nuevos y deliciosos postres diseñados por el reconocido chef panadero Eric Kayser, así como una increíble selección de tés e infusiones de lujo que convertirán una tarde de té en un momento único.

Entre las novedades gastronómicas que se exponen día a día en el tentador escaparate de Maison Kayser están: la Tarta Monge, una masa azucarada rellena de crema hecha a base de yogurt y kirsch, acompañada con una jalea de frambuesa y frutos rojos; el Crumble de manzana en cuyo interior encontrarás una asombrosa crema de almendras

Crumble de manzana.



Gateau basque de limón.



← que se derretirá en tu paladar al instante, y un Gateau basque de limón, tarta vasca creada con crema de limón y crema de almendras.

Maison Kayser sabe que un postre no sería lo mismo sin una deliciosa bebida que lo acompañe, por ello ofrece una carta de tés premiums Theodor Paris para los que desean encontrar el maridaje perfecto mientras se embarcan en una travesía de sabores irresistibles.

Entre la variedad de tés a elegir está la selección de verdes, los cuales se fusionan de forma interesante con ingredientes como menta, piña, maracuyá, fresa, durazno y melón. También hay tés negros: Negro Natural British Breakfast –mezcla de tés negros: Assam, Ceylan y Darjeeling o el Negro Chai Travel to India –té negro con masala y vainilla 100% naturales. →



TÉS PREMIUMS

“Maison Kayser sabe que un postre no sería lo mismo sin una deliciosa bebida que lo acompañe, por ello ofrece una carta de tés premiums”.







MAESTROS PANADEROS

“Descubre el legado y pasión de los maestros panaderos franceses: Mini pain aux raisins, succulentos mini hojaldres en rollo con crema pastelera y pasas; panes Brioche y Briochette chocolate blanco u oscuro que te trasladarán a Francia desde el primer mordisco”.



Y qué decir de la propuesta de infusiones sin teína: Carpe Diem –rooíbos con fresa gariguite, piña, frambuesa y almendra dulce–; Hierbas Insolentes –manzanilla, hierba limón, rooíbos, hinojo, cáscara de naranja, regaliz, hojas de mora, verbena, pimienta roja y pétalos de rosa.

Descubre el legado y pasión de los maestros panaderos franceses en la carta de postres de Maison Kayser, que incluye Mini pain aux raisins, succulentos mini hojaldres en rollo con crema pastelera y pasas; panes Brioche y Briochette chocolate blanco u oscuro, o bien, natural, que te trasladarán a Francia desde el primer mordisco; las famosas Madeleines, tradicionales de la región de Lorena, o el emblemático postre de Maison Kaiser: la Macarronade, Macarrón de frambuesa relleno con una crema de pistache y frambuesas frescas. También los Macarrones de chocolate, vainilla, limón, y frambuesa; o

la pasta choux crujiente, mejor conocida como Éclair (café, vainilla o chocolate), también podrás disfrutar de la Passionata, bizcocho crujiente de avellana, mousse de maracuyá y centro coulis de frambuesa con base afrutada. Éstas son tan sólo algunas opciones de deliciosos postres que Maison Kayser tiene para ti.

Dicen que de la vista nace el amor, así que la recomendación para los amantes de la repostería artesanal es visitar este spot citadino llamado Maison Kayser, que tiene preparadas exquisitas piezas de arte culinario que te seducirán por sus sabores complejos, variados y extraordinarios. ■

■ ¿Dónde esta Maison Kayser?

Los puedes encontrar en Paseo de la Reforma 408, Centro Comercial Perisur, Paseo Arcos Bosques y en el Aeropuerto Internacional Benito Juárez, en la Ciudad de México.
www.maison-kayser.com.mx

Natilla de Zamora

España





4 personas

Ingredientes:

3 pza.	Huevo San Juan
1 pza.	Limón.
1 litro.	Leche.
4 cdas.	Azúcar.
2 cdas.	Fécula de maíz.
3 cditas.	Canela en polvo.
C/s.	Pasas.

Procedimiento:

1. Rollar la cascara de limón. Reservar.
2. Disolver la fécula de maíz en un cazo con la mitad de la leche del azúcar.
3. Separar las yemas de las claras de huevo; reservar las claras.
4. Añadir las yemas a la leche con la fécula y batir muy bien.
5. Poner el resto de la leche en un cazo a fuego medio.
6. Agregar el resto del azúcar a la leche del fuego
7. Cuando hierva el contenido del cazo incorpora la ralladura y la preparación de la fécula y sin dejar de mover y a fuego lento continuar su cocción.
8. Cundo este espesa la natilla cuidando no se pegue en el fondo retirar de la lumbre.
9. Colocar las natilla en los moldes o platos deseados. dejar enfriar en el refrigerador.
10. Decorar con la canela en polvo y las pasas.

Nota: con las claras restantes se puede formar un merengue francés para acompañar la natilla, esto se logra montando las claras a punto de nieve y sin dejar de batir incorporar azúcar glass.

A las tres claras se le incorpora 16Ogr. de azúcar glass.

STARBUCKS RESERVE

Sólo 1,213 tiendas Starbucks, de las 22 mil que existen en el mundo, ofrecen la línea Starbucks Reserve. En la región, existen 4 tiendas Starbucks Reserve, 2 en México y 2 en Colombia.



Starbucks continúa su apuesta por el café premium con la apertura de la segunda tienda Starbucks Reserve™ en el país, la más grande de América Latina (en este formato). La tienda ofrecerá una colección especial de los cafés arábigos más exclusivos, exquisitos y exóticos del mundo.

La nueva tienda Starbucks Reserve™ se encuentra en Presidente Masaryk (Chapultepec Morales), al poniente de la Ciudad de México; se conoce como Masaryk Spencer. Es una antigua casa de 1930 con tres pisos y más de 530 metros cuadrados. Fue la apertura número 100 de Starbucks en el país, iniciando operaciones en 2006. Recientemente, se redi-

señó para convertirla en una tienda Starbucks Reserve™.

“El objetivo para este 2015 fue abrir 3 tiendas Starbucks Reserve™: en febrero inauguramos la primera en Arcos Bosques, el rediseño de Masaryk Spencer es la segunda y tenemos prevista la apertura de una tercera Starbucks Reserve™ en último trimestre del año. En el corto plazo, también buscaremos llevar la experiencia que ofrece la línea Starbucks Reserve™ a otras ciudades del país, como Monterrey y Guadalajara”, señaló Arturo Martínez, Director de Mercadotecnia de Starbucks México.

Agregó que “Starbucks Reserve™ es una tienda con un concepto único, tanto por su diseño como por la experiencia de granos de café premium. Es la cum-



★
R.
TANZANIA
KIMULI
.....
SMALL-LOT COFFEE

The label is set against a background of abstract, layered green and yellow brushstrokes.

★
R.
PAPUA NEW GUINEA
ULYA
.....
SMALL-LOT COFFEE

The label is set against a background of abstract geometric shapes in red, black, and white.

★
R.
ETHIOPIA
YIRGACHEFFE
KOCHERE
.....
SMALL-LOT COFFEE

The label is set against a background of abstract yellow and black brushstrokes with red dots.

★
R.
VIETNAM
— DA LAT —
.....
SMALL-LOT COFFEE

The label is set against a background of abstract pink and purple geometric shapes.

★
R.
STARBUCKS RESERVE®
EAST
TIMOR
ERMERA
.....
SMALL-LOT COFFEE

The label is set against a background of abstract geometric shapes in teal, pink, and black.

★
R.
SULAWESI
PANGOPANGO
.....

The label is set against a background of abstract watercolor-style brushstrokes in blue and green, with red berries.

De izquierda a derecha: Scott Mitchem, Director de Diseño para Starbucks América Latina; Federico Tejado, Director General de Alsea México; Marc Branet, Director de Starbucks México; Karina Gómez, Gerente de Starbucks Reserve Masaryk Spencer; y Federico Martino Arreola, Director Regional de Operaciones.





Granos únicos

“La promesa de la línea Starbucks Reserve™ es ofrecer los mejores granos de café arábico del mundo. Probamos un promedio de 250,000 tazas de café al año y únicamente adquirimos el 3% para esta categoría; son granos únicos de edición limitada”

Luis Eugenio Martínez, Coffee Master de Starbucks México



bre de nuestra pasión y conocimiento del café, es nuestra herencia como tostador, son de los mejores granos del mundo”.

La línea de granos Starbucks Reserve™ cautiva el paladar de los aficionados al café más exigentes. Debido a las pequeñas cantidades existentes del café Starbucks Reserve™, la selección cambiará periódicamente brindando a los clientes la oportunidad de probar diferentes regiones de café. En una primera etapa, la tienda ubicada en Masaryk Spencer ofrecerá cuatro variedades de café únicos.

Starbucks Reserve™

Kenya Sangana: cultivado en las pequeñas granjas de la zona Sangana, una de las regiones cafetaleras con mayor elevación del mundo. Este café se caracteriza por su sabor intenso y aromático con notas parecidas al té de Assam (té negro). Notas: cítricas, azúcar caramelizada y frutos secos.

Starbucks Reserve™

Perú Amazonas: cultivado en la región del Amazonas del Perú, un tesoro ecológico con los elementos adecuados para el cultivo de café de altura excepcional. Notas: a nuez tostada, azúcar

quemada y toques de canela.

Starbucks Reserve™

East Timor Ermera: cultivado en Ermera, centro de Timor Oriental, a una altura de más de 1,200 metros. Notas: a limón y ligeros toques a pimienta.

Starbucks Reserve™

Colombia Tolima: cultivado en Tolima donde la topografía es muy accidentada y montañosa, con elevaciones alrededor de 1,550 y 1,650 metros de altura. El café que producen es brillante y dulce, un gusto que no podría venir de ningún otro lugar. Notas: a nueces y chocolate amargo.

El café Starbucks Reserve™ se prepara a menudo en la máquina Clover Brewing System, patentada por Starbucks, una de las innovaciones más importantes en la preparación de café después de la introducción de la máquina de espresso. Elabora una taza perfecta al instante, resaltando la riqueza y los sabores distintivos de cada café, permitiendo al cliente descubrir matices exquisitos y delicadamente pronunciados.

Para personalizar aún más cada bebida, los clientes que visiten la tienda Starbucks Masaryk Spencer podrán solicitar la preparación de su café en grano





“Ubicada en Presidente Masaryk de la Ciudad de México, la nueva tienda presenta un diseño inspirado en el origen del café y, en particular, en Shade Grown México (café de origen proveniente de la Sierra Madre de Chiapas)”.



con otros métodos como Prensa Francesa, Pour Over Cone, Chemex, Sifón Japonés, Ice Coffee Maker y V60.

Un grupo de 20 Coffee Masters certificados estará a cargo de la operación de Starbucks Reserve™ de Masaryk Spencer. Gracias a su pasión y experiencia en la cultura del café, los Coffee Masters brindarán asesoría a los clientes que deseen encontrar el café que se alinee a sus gustos y preferencias.

Actualmente, suman 1,213 Starbucks

Reserve™ en todo el mundo. En América Latina sólo existen 4 tiendas Reserve, 2 en México y 2 en Colombia.

El diseño de la tienda está inspirado en el origen del café

El nuevo diseño de Starbucks Masaryk Spencer muestra los paisajes donde se cultiva el café, reflejando la travesía desde el origen del grano hasta la preparación de una taza perfecta.

“Un elemento clave en el diseño de la tienda fue Shade Grown México, nuestro café de origen que se cultiva en la Sierra Madre de Chiapas, y que se ha convertido en el café del día de todas las tiendas Starbucks México desde 2008. Nuestro programa en beneficio de los cafecultores: Todos Sembramos Café, también formó parte de la inspiración del diseño”, señaló Scott Mitchem, Director de Diseño para Starbucks América Latina.

En el segundo piso de la tienda se ubica un mural desarrollado en colaboración con Nick Mestizo, artista mexicano con más de 16 años de experiencia profesional en graffiti, arte urbano, escultura en yeso, pintura y aerografía. En el mural se puede apreciar una representación de la selva chiapaneca, donde predominan los arboles de café, que generan un hábitat ideal para la biodiversidad de Chiapas.

El edificio data de los años 30 y tiene un estilo ecléctico y californiano con elementos art deco. El estilo ecléctico se ve reflejado en la barra, salas, transición entre las diferentes habitaciones y la selección de muebles.

En la entrada principal, y al interior de la tienda, se encuentran vitrales con diseños inspirados en plantas de café y de estilo art deco. La barra está hecha con madera en tzalam (que crece en el sur del país). Los muebles, lámparas y screens (coberturas para entrada de luz) pertenecen a casas de diseño, como Mob, Roco, Ariel Rojo, Duco Laboratorio de Diseño, Ulalight, Despacho de Diseño Integral e ITZ Mayan Wood Furniture. ■





NOS VEMOS EN LOS MOCHIS



Hidalgo
Del Valle
Montecarlo
Lorena



Fénix
Taj Mahal
Villa Cahíta
América Centro
América Palacio



Corintios
El Dorado
Las Fuentes
Cityexpress
Ibis



Plaza Inn
Santa Anita
Best Western Plus

Reservaciones de **hoteles** al 01 800 561 1544 visitlosmochis.com.mx

México

viajemos.todospormexico.com



Texto: GUSTA!
Fotos: Roberto Beltrán.

MODELO PRESENTA

EL PRIMER REALITY SHOW DE FOOD TRUCKS EN MÉXICO

En mayo de 2015 se llevó a cabo en la Ciudad de México, y ante más de 12,000 asistentes, el primer reality show sobre food trucks realizado en el país, donde Tribeca se proclamó vencedor del concurso. Concurso que hizo las delicias de los amantes del buen comer y que marco un hito dentro de los programas de gastronomía en México.

El jurado, compuesto por Mauricio Mancera, conductor del programa El Hormiguero de TV Azteca; Edgar Nuñez, co-propietario del SUD 777, considerado uno de los mejores restaurantes de Latinoamérica por la revista The Restaurant; Pablo San Román, Chef Ejecutivo de El Puntal y Hamar y conductor de los programas “Sabores de

México” y “Del Mundo al Plato” del Canal 11 y Mariana Orozco, chef, food stylist y conductora de Gastronomicast, podcast especializado en gastronomía premiado en el 2014 como el mejor podcast de Gastronomía en Itunes, seleccionaron al ganador de la I Edición de Modelo Food Truck Rally basándose en la mejor reinterpretación de los sabores regionales de México, inspirándose en los ingredientes de cada lugar.

Durante más de 6 semanas, Regina Murguía y Rykardo Hernández, retransmitieron a los millones de televidentes de TV Azteca las aventuras de Tribeca (sándwiches gourmet al estilo Nueva York), Rockin Taco (expertos en tacos prehispánicos para Rock Stars), Enchila-

dos (nuevo concepto en chilaquiles y enchiladas) y el Godinez (especialistas en tecolotas), los 4 food truck con los que recorrieron cientos de kilómetros a lo largo y ancho de la geografía mexicana. Todos los televidentes y seguidores de las redes sociales pudieron seguir día tras día el desarrollo del concurso y ser partícipes de cada uno de los retos en los que Modelo® involucró a los concursantes.

Después de una reñida final, Tribeca, fue proclamado ganador del reality show gracias a una fiel reinterpretación de los sabores mexicanos tradicionales y el maridaje con Modelo®, siempre apegado a su concepto de especialidades gourmet grilladas al momento con inspiración en los Delis de NYC. ➔



El Deportivo Lomas Altas, en Av. Constituyentes D.F., fue sede de la gran final del Rally.



“Después de una reñida final, Tribeca, fue proclamado ganador del reality show gracias a una fiel reinterpretación de los sabores mexicanos tradicionales y el maridaje con Modelo®, siempre apegado a su concepto de especialidades Gourmet grilladas al momento con inspiración en los Delis de NYC”.



Para deleite de los asistentes, más de 25 Food Trucks estuvieron presentes en la gran final del rally.

No dejes de probar las creaciones de Tribeca, como el West Village: panini de roast beef, chutney de mango fresco y cebollas caramelizadas al vino tinto.



Los platillos que Tribeca presento, para cada ciudad visitada durante el reto, son los siguientes:

Guadalajara

Reto: Buscar en los mercados de el área de Zapopán los ingredientes para la reinterpretación de la torta ahogada.

Platillo: *el Hudson*

Pulled pork en cerveza y miel con spread hickory y cebolla al balsámico.

León

Reto: A partir de una exposición llamada el "Canon Griego", montada en el Museo de Arte e Historia de Guanajuato, se decidió combinar los sabores griegos con los sabores de León.

Platillo: *el Astoria*

Flat Burger de tártara de cerdo y res.
Chutney de piña y limón confitado con cardamomo y pimienta negra.

Pesto de feta, nuez y almendra con cruyente de chicharrón.

Querétaro

Reto: con ingredientes de mercados locales, lograr un platillo con características que homenajeen los sabores tostados de la cerveza Negra Modelo.

Platillo: *East Harlem*

Bistecitos enchilados (en aceite de 5 chiles oscuros tostados) Queso rancho queretano, Bacon jam con tocino de itzquinapan en miel de flor de aguacate y café de olla. Aderezo almendrado con chiles negros tatemados.

Veracruz

Reto: Un plato en combo platillo-postre con la influencia de los sabores de la gastronomía veracruzana, patrimonio cultural del estado.

Platillo: *Coney Island*

Camarones en naranja y lima con dúo de mousses: aguacate pagua y pescados ahumados, relish de lychee, mango y alcaparras.

Postre: trifle de mousses de mango, frambuesa, maracuyá y lychee/coco.

Puebla

Reto: Preparar un platillo picante, con gran personalidad, capaz de convencer el paladar del poblano más exigente.

Platillo: *Trio Bronx Heights*

Mouse de mole caserito pa botanear, bollito de Pechuga en dry rub de chiles y cacao con spread de camote dulce y mermelada de chile ancho y ensalada con flores comestibles y almendras, ajonjolí y pepita garrapiñados. (C/ aderezo de chocolate/ balsámico).

rezado de chocolate/ balsámico).

Distrito Federal ¡gran final!

Reto: Preparar dos platillos, uno que refleje el color oscuro y único de la cerveza Negra Modelo, derivado de sus maltas que se tuestan el doble de tiempo y se dejan reposar por períodos más largos, con notas y colores únicos a chocolate. El otro platillo que refleje la personalidad de cerveza Modelo Especial, inspirada en el oro puro de México, con notas a caramelo que le proporcionan un color muy dorado. Sus maltas especiales tuestan ligeramente para darle brillos al líquido, mas personalidad y vida a la cerveza.

Duo de Sliders

Platillo 1: *Bleeker Street*

Slider de costilla de cerdo estofado con cerveza oscura (con especias y toque de café/cacao).

Chutney de ciruela negra con chile morita.

Aderezo de chile habanero ahumado con almendra.

Platillo 2: *Sullivan Street*

Slider de pollo estofado en cerveza clara (con especias jerk).

Chutney de guayaba, lima y jalapeño.
Aderezo guayaba, mango y tres chiles.





El ya famoso Food Truck Tribeca.

← El ganador del concurso pudo disfrutar de un viaje con todos los gastos pagados al Chicago Food Truck Fest, cuna del movimiento Food Truck en Estados Unidos.

“Quiero darle las gracias a todos los asistentes y seguidores del Modelo Food Truck Rally por habernos acompañado en esta Gran Final y poder disfrutar de la increíble oferta gastronómica y cultural que ofrecen los food trucks” comentó Alejandro Campos, Director de Marcas Premium de Grupo Modelo.

El evento contó con un gran ambiente festivo y gastronómico gracias a la participación de más de 25 food trucks y sus excelentes platillos, así como la participación de las bandas Seven Rays, Astros de Mendoza y Tropikal Forever.

Si te perdiste este reality puedes revivir toda la emoción del Modelo Food Truck Rally en YOUTUBE con la dirección #ModeloFTRally ■

■ ¿Dónde esta Tribeca?

Si quieres probar las creaciones de Tribeca, el Food Truck ganador del reality, puedes conocer su ubicación del día, en el D.F., entrando a: www.facebook.com/TribecaFT





Las salsas que ofrece Tribeca son deliciosas. Y qué mejor que usarlas para acompañar el panini East Village: pastrami, spread de queso crema con cebollín y topping de blue chesse.

El evento de la final contó con un gran ambiente festivo y gastronómico gracias a la participación de más de 25 food trucks y sus excelentes platillos, así como la participación de las bandas Seven Rays, Astros de Mendoza y Tropikal Forever.



Ambiente familiar en la final del Modelo Food Truck Rally.

TE TARDAS MÁS LEYENDO
ESTE MENSAJE
QUE  **CHOP!**
COMPRANDO

En serio



CONSÚMASE ANTES DE QUE EL PERRO LO VEA
croquetaschop.com | ☎ 33 1658 8753 | 01 800 400 2467

ESTÁN  | **CHOP!**