

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

Gusta!



Huevo
San Juan®

¡Colecciona las
recetas!

Sú Yang

Gourmet Chinese Food

MURATO

¡Amor a
primera
pizza!

Solobino

Comida irreverente

EL FUEGO NOS UNE

TIPS: Sociedad Mexicana de Parrilleros

il becca

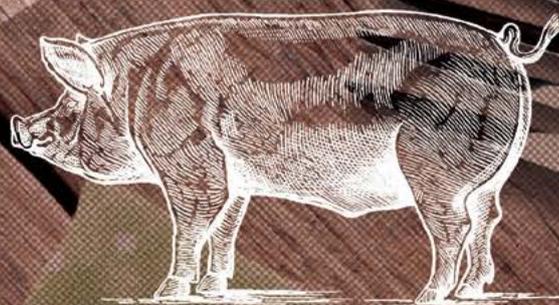
MUESTRA DE
LA ALTA COCINA ITALIANA

SELENIO
Fósforo **Vitamina**
RIBOFLAVINA
Vitamina **D**
Vitamina **A**
Ácido fólico
BIOTINA
Vitamina
Ácido **E**
PANTOTÉNICO
HIERRO
NIACINA
Vitamina
Zinc
PROTEINA
Vitamina **B12**
B6 **YODO** **ANTIOXIDANTE**

SAN JUAN
175 C5


TODO ESTO EN UN SOLO HUEVO





NUTRICIÓN

que a todos les gusta
— con carne de cerdo —

Amara



CON FACILIDAD OLVIDAMOS
LO GRANDIOSO

QUE ES ESTAR
VIVAS
AUTOEXPLÓRATE



EN LA COMPRA DE CLARAS DE HUEVO SAN JUAN EN
EL MES DE OCTUBRE APOYAS LA LUCHA CONTRA

EL CÁNCER DE MAMA



Huevo
San Juan



EDITORIAL

En esta edición de Gusta! continuamos nuestro recorrido por el país buscando la oferta gastronómica más interesante para mostrar a nuestro lector.

Empezamos nuestra ruta visitando uno de los restaurantes italianos más famosos de la Ciudad de México, se trata de una lujosa experiencia de gastronomía italiana en medio de una sofisticada atmósfera urbana: IL BECCO. De los sabores mediterráneos cambiamos a sabores de oriente para descubrir Sú Yang, uno de los fastfoods más innovadores y con mejor herencia del país. Dejamos la Ciudad de México y tomamos rumbo al norte, a la ciudad de Monterrey, para conocer las actividades culinarias de la famosa Sociedad Mexicana de Parrilleros. No podíamos dejar de probar los sabores urbanos que en esta ocasión nos llevó a descubrir los sabores irreverentes del Food truck Solobino. Y para concluir les invitamos a conocer a Murato, una trattoria con pizzas a la leña, ambiente familiar y una sorprendente oferta gastronómica; te aseguramos “amor a primera pizza”.

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

¡Gusta!



Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
número 9 año 2

DIRECCIÓN

Oscar Estrada - Carlos Almanza

DISEÑO

Grupo Diseño

CORRECCIÓN DE TEXTOS

Arturo Solís

DIRECCIÓN COMERCIAL

Miriam Ortiz

01 (55) 5553 5032 / 5553 2355

Cel.: 55 4110 9278

FOTOGRAFÍA

Grupo Expedición, Roberto Beltrán,
Sociedad Mexicana de Parrilleros,
Wine & Food Festival

PORTADA

MURATO

Riberto Beltrán

RELACIONES COMERCIALES

Luis Omar Viloria

CONTACTO

expedicion@grupoexpedicion.com

01 (55) 5553-2355 / 5553-5032

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

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.

Contenido

6 IL BECCO: SOFISTICADA EXPERIENCIA CULINARIA ITALIANA



16 SÚ YANG: GOURMET CHINESE FOOD



27 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



30 CHICHARRÓN DE AGUJA NORTEÑA



38 SOLOBINO FOOD TRUCK



44 AMOR A PRIMERA PIZZA: MURATO



il becco





Una lujosa experiencia de gastronomía italiana en medio de una sofisticada atmósfera local. Bajo la dirección de Rolly Pavia, embajador del patrimonio culinario italiano, y del Chef Julián Martínez.

Grupo Becco inicia su trayectoria en el 2002 con el restaurante L'Ostería del Becco, en el cual el propietario Rolly Pavia decide innovar con un nuevo concepto: un lugar elegante y moderno que ofrece lo mejor de la cocina italiana a cargo del Chef Julián Martínez y que es considerado como uno de los restaurantes de mayor prestigio de la Ciudad de México. En septiembre del año pasado celebró su 13° aniversario con la inauguración de la cava de vino Italiano más grande de América.

En el año 2006 Becco al Mare abrió sus puertas en el hermoso Puerto de Acapulco, posteriormente, en 2011 abrió La Cantinetta del Becco en Santa Fe de la mano del Chef Julián Martínez y su brazo derecho Fabio Libbra.

Los restaurantes del Grupo Becco han obtenido grandes reconocimientos como el "Best





IL BECCO Reforma ha logrado renovar un clásico que continúa con la tradición de Osteria y Cantinetta. Cada uno de sus platillos es una muestra de la alta cocina italiana que solo puede ser lograda con los mejores ingredientes.





Award Of Excellence” de la revista Wine Spectator y el “Best Authentic Italian Restaurant Award” otorgado por The World’s 50 Best Restaurants que lo reconoce como uno de los tres restaurantes Italianos más importantes de Centro y Sudamérica.

En Mayo del 2015 abre las puertas IL BECCO. El restaurante se encuentra en el exclusivo Hotel Four Seasons ubicado en Refor-

ma, la avenida más importante de la ciudad de México. Il Becco, elegante y sofisticado, es todo un templo de la cocina Italiana. Es el quinto restaurante del Grupo Becco, y representa la usanza de la gastronomía mediterránea italiana en México.

Concepto

IL BECCO Reforma ha logrado renovar un clásico que continúa

con la tradición de Osteria y Cantinetta. Cada uno de sus platillos es una muestra de la alta cocina italiana que solo puede ser lograda con los mejores ingredientes. Como ya es tradición, se dieron a la tarea de poner en la cava las mejores etiquetas de vino para lograr el maridaje perfecto y la innovación en la selección de vinos únicos en México. Cuenta también con cocina abierta que per-





En ILL BECCO podrás disfrutar de la cocina italiana en su máxima expresión, con platillos como el extraordinario Prosciutto San Daniele y mozzarella de búfala, el cappuccino de langosta entre muchos otros deliciosos platillos acompañados de una sofisticada selección de vinos italianos.



← mite acercarnos un poco a sus prestigiados chefs, todo dentro del más exclusivo ambiente.

En ILL BECCO podrás disfrutar de la cocina italiana en su máxima expresión, con platillos como el extraordinario Prosciutto San Daniele y mozzarella de búfala, el cappuccino de langosta, una amplia variedad de risotto como el que sirven con trufas frescas o negras, un excelente branzino a la

sal, la codorniz braseada al vino tinto entre muchos otros deliciosos platillos acompañados de una sofisticada selección de vinos italianos.

Chef Julián Martínez Bello

El Chef responsable de las delicias que ofrece ILL BECCO es Julián Martínez Bello.

Originario del estado de Guerre-

ro, en 1995 comenzó a trabajar en el Restaurante Becco Fino dirigido por Angelo Pavia Beccofino en Ixtapa Zihuatanejo.

En el año 2000, gracias a su capacidad culinaria y su facilidad para el aprendizaje, fue nombrado Chef ejecutivo de L'Ostería del Becco.

En el año 2006 Becco al Mare abre sus puertas en el hermoso Puerto de Acapulco, del cual fue





El reconocido enólogo Randall Grahm, fundador de los viñedos Bonny Doon, en compañía de Rolli Pavia visitando la impresionante cava de IL BECCO.





El Chef responsable de las delicias que ofrece ILL BECCO es Julián Martínez Bello.

Originario de Guerrero, en 1995 comenzó a trabajar en el Restaurante Becco Fino dirigido por Angelo Pavia Beccofino en Ixtapa Zihuatanejo.



participa en el diseño del menú. Posteriormente, en 2011 La Cantinetta del Becco abre sus puertas en Santa Fe, en colaboración con el chef Simone Lombardi.

Poco tiempo después los restaurantes del Grupo Becco obtuvieron grandes reconocimientos como el “Best Award Of Excellence” y el Marchio “Ospitalita Italiana”.

En 2012 logró su sueño de viajar a Italia al lado de Enrico Crippa (Piazza Duomo-Alba) y Bruno Cingolani (DulcisVitis-Alba), donde logró perfeccionar sus técnicas culinarias entre tradición y vanguardia.

Recientemente tuvo la oportunidad de compartir su cocina con el Chef Massimo Bottura en una cena exclusiva servida en La Cantinetta del Becco. ■

■ ¿Más información?

Para más información entra a la página:
www.ilbecco.mx

Paseo de la Reforma #500,
Hotel FourSeasons, Ciudad de México
Teléfonos: 5256 3042 / 5256 3057
ilbeccoreservaciones@grupobecco.com.mx

Chef Julián Martínez. Arriba izquierda: BeccoGelato te ofrece todo el sabor de Italia en sus helados artesanales.

Oaxaca de ~~\$5,887~~
a \$4,361

3 días 2 noches para 2 personas
saliendo de la CDMX



Viaja en paquete y *ahorra*



+



Hotel

Autobús

Atracción

Paquetes • Hotel • Tours
Atracciones • Autobús • Avión

miescape.mx



Paquete redondo 3 días 2 noches en habitación sencilla para 2 personas en Transporte Terrestre ADO.
Aplica Restricciones. Sujeto a cambios sin previo Aviso.

Bocadillos de Claras con tomate y espinacas



Recetas Coleccionable



6 personas

Ingredientes:

360 grs	Claros de Huevo San Juan
30 grs	Jitomate picado
6 grs	Espinaca Baby fileteada
4gr	Cebolla
C/s	Sal
C/s	Aceite de oliva

Procedimiento:

Cortar el jitomate en cubos pequeños, la espinaca cortarla en tiras delgadas igual que la cebolla.

En una sartén saltear con aceite de oliva

Mesclar con las claras de huevo San Juan perfectamente, añadir la sal al gusto

Engrasar moldes de deseado y llenarlos con las claras de huevo.

Hornear a 180° durante 10 minutos, retirar del molde y servir.



Fotos y texto cortesía de Sú Yang / Grupo Hunan

SÚ YANG

gourmet chinese food

En una realidad donde el tiempo y la economía son limitados han surgido desde hace ya varios años opciones para comer en la ciudad utilizando la ecuación 3b: bueno, bonito y barato.

Pero, ¿qué pasa cuando se toma la base del concepto Fast food pero al mismo tiempo se rompen los esquemas de la comida rápida en un lugar donde la comida, el buen gusto y el servicio se fusionan?, el resultado es Sú Yang, un

restaurante de comida gourmet china que en poco tiempo se ha convertido en un clásico culinario de la Ciudad de México.

La idea de este lugar fue de José Cuaik, actual CEO de Grupo Hunan, quien recién salido de la universidad tuvo una visión innovadora en el mercado de la comida rápida.

Pepe siguió los pasos de su padre al incorporarse en el negocio restaurantero y que además, con ayuda de sus estudios en la carre-





Un proyecto de tesis convertido
en uno de los restaurantes
de Fast food más innovadores
en México



Arriba izquierda. Sliced Beef with
Broccoli: láminas de filete con
brócoli en salsa especial de soya.
Derecha: Subgum Lo Mein: noodle
chino con verduras y salsa del chef.



Spring Rolls: tradicionales rollos de vegetales. Derecha. Crab Cheese Puffs: empanaditas rellenas de queso y cangrejo.



RETORNO DEL FÉNIX

[Probar los platillos que ofrece Sú Yang es adentrarse a una explosión de sabores de oriente, como su famoso “return of the phoenix”, deliciosos trozos de pechuga de pollo con ajonjolí y salteados en salsa especial.]



←
ra de Administración Turística en la Universidad Anáhuac del Norte, logró crear el proyecto de Fast Food dentro del Grupo Hunan, cúpula de la comida china en nuestro país. Con una original carta y una excelente cocina en cuanto a sabor y calidad de alimentos, ha llegado a ser uno de los más exclusivos lugares de la ciudad y el cual presume de haber atendido a más de un millón de clientes, con

recetas clásicas y novedosas.

Además del Hunan, varios de los restaurantes más reconocidos del país conforman Grupo Hunan, como: Los Guadianas, Costa Guadaiana, Nobu, Penny Lane, Prosecco y Nueve Nueve. Entonces, ¿cómo lograr embonar un fast food en una cadena de restaurantes de alto nivel?

“Sú Yang fue mi tesis de la universidad, era una idea que traía-

mos hace mucho y no sabíamos cómo arrancarla ni cómo hacerla, y cuando se dio la oportunidad de agarrar el primer local en Arcos Bosques, la empezamos a desarrollar en mi trabajo de tesis” nos cuenta Pepe.

“Queríamos darle un giro a Grupo Hunan y atacar todas las áreas del mercado, específicamente el Fast Food, porque ya estábamos con restaurantes de alto nivel y siem-





OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

“Queríamos darle un giro a Grupo Hunan y atacar todas las áreas del mercado, específicamente el Fast Food, porque ya estábamos con restaurantes de alto nivel”

← pre brindando una muy buena calidad al consumidor”, añade.

En 2008 no había en México un fast food chino que tuviera la calidad de un grupo restaurantero prestigiado, con el amplio espacio en metros cuadrados que se proponía y que además tuviera como base la cocina del Hunan, uno de los restaurantes de cocina china más reconocidos en el país.

José nos compartió parte de su filosofía en el mercado de restaurantes con la pregunta de ¿a cuál restaurante consideraría competencia de Sú yang?, nos respondió: “Pues cualquier restaurante que le dé de comer a la gente, yo creo que la comida es una y tenemos que hacer una diferencia de marca para que la gente decida escogernos a nosotros, nos den el honor de consumirnos, que estén contentos y, sobretodo, que regresen”. →



Combination Fried Rice: arroz frito con vegetales, con res, pollo o mixto y también con camarón.
Arriba izquierda. Home Style Spare Ribs: costillas de cerdo marinadas en salsa barbecue.



Probar los platillos que ofrece Sú Yang es adentrarse a una explosión de sabores de oriente, desde el pollo al vapor con brócoli, el favorito de Pepe; pasando por Orange Chicken, trocitos de pechuga de pollo ligeramente capeados en salsa de naranja; el Fried Calamari, calamares ligeramente rebozados con un toque de picante; su Crispy Shrimp, crujientes camarones con nuez caramelizada en salsa especial; el Beijing Beef, laminas de filete con cebollín y chile de árbol en salsa especial; hasta su famoso “return of the phoenix”, deliciosos trozos de pechuga de pollo con ajonjolí y salteados en salsa especial, que es el platillo más buscado por los comensales.

Sú Yang cuenta con dos sucursales en Ciudad de México: Lomas Plaza, en Lomas de Chapultepec; y Samara, en Santa Fe.

Siempre que visites Sú Yang encontrarás una experiencia nueva. ■

■ ¿Más información?

Para más información entra a la página:
www.suyang.com.mx

UNA GRAN HERENCIA

[La carta de Sú Yang esta basada en uno de los mejores restaurantes de comida china en México: Hunan.]



Crispy Shrimp: crujientes camarones con nuez caramelizada en salsa especial.
Izquierda. Omei Vegetables: mezcla de vegetales con salsa del chef o al vapor.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA



BALDERRAMA
HOTEL COLLECTION

50 AÑOS EL MEJOR TOUR OPERADOR
DE BARRANCAS DEL COBRE.

www.hotelesbalderrama.com

www.viajesbarrancasdelcobre.com



HOTEL
MIRADOR
Barrancas Del Cobre, Chih.



HOTEL
MISION
CERCAHUI

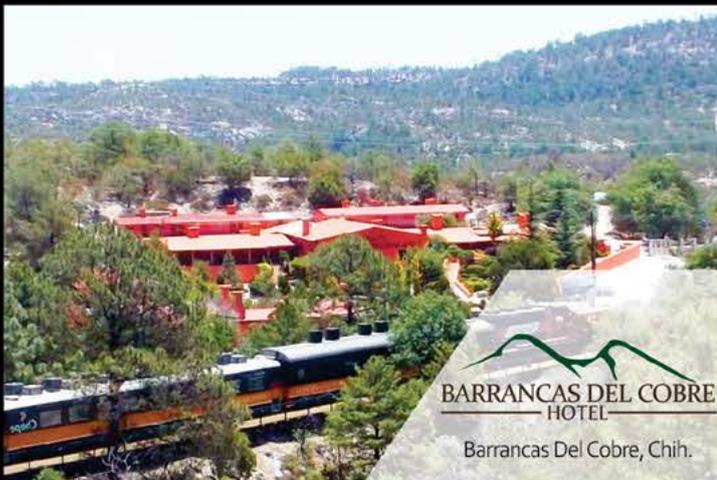
Cerocahui Chihuahua.



Plaza Inn
HOTEL DELUXE
Los Mochis, Sinaloa



Santa Anita
★★★★★
Los Mochis, Sinaloa



BARRANCAS DEL COBRE
HOTEL

Barrancas Del Cobre, Chih.



Posada del Hidalgo
HOTEL-RESORT

Resort & Spa / El Fuerte Sinaloa.

Albondigón relleno de huevo





4 personas

Ingredientes:

1/4 de kg	Carne de puerco
1/4 de kg	Carne de res
2 pza.	Huevos San Juan
2 pza.	Huevos cocidos San Juan.
1/4 tza	Pan molido
2 cda	Mostaza
75 g	Jamón picado
125 ml.	Leche
C/s.	Sal y pimienta.

Procedimiento:

Mezclar en un bowl las dos carnes con los huevos San Juan, incorporar los demás ingredientes y sal pimentar.

Extender la carne sobre papel aluminio y acomodar las Huevos cocidos San Juan, enrollar la carne dejando los huevos cocidos al centro, con la ayuda del papel aluminio.

Colocar en un refractario y Se hornea aproximadamente 35 min. a 180°C.

Se sirve con una ensalada de espárragos, jitomate, zanahorias ralladas, brócolis y champiñones.



**Siempre
presente en
cada platillo**



**Bocadillos para el
mundial y más recetas en:
huevosanjuan.com**



EL FUEGO
NOS UNE

Tips parrilleros

TÉRMINOS DE COCCIÓN

DE LA CARNE

1



46 °C - 49 °C
115 °F - 120 °F

BLUE



Sellada por fuera,
cruda por dentro

MEDIUM



Rosa

4



60 °C - 65 °C
140 °F - 150 °F

2



52 °C - 55 °C
125 °F - 130 °F

RARE



Mayormente roja

MEDIUM WELL



Mayormente café
con centro rosa

5



65 °C - 69 °C
150 °F - 155 °F

3



55 °C - 60 °C
130 °F - 140 °F

MEDIUM RARE



Mayormente rosa
con centro rojo

WELL DONE



Café

6



71 °C - 100 °C
160 °F - 212 °F

SOCIEDAD MEXICANA DE



GRILL ACADEMY

EXCLUSIVO MIEMBROS

PARRILLEROS

Cursos de parrilla

Nace con la intención de compartir conocimientos acerca de nuestra pasión: la parrilla.

Durante estos cursos se aplican distintas técnicas, se comparten consejos, opiniones y, lo más importantes, se convive con otros amantes de la parrilla.

MÁS INFORMACIÓN:

Correo: cursos@soyparrillero.mx

 [SociedadMexicanadeParrilleros](#)

    [SoyParrilleroMX](#)



SOYPARRILLERO.MX



Chicharrón de aguja norteha

sobre cama de aguacate



SOYPARRILLERO.MX

Chicharrón de aguja norteña sobre cama de aguacate

INGREDIENTES:

- 4 cortes de Aguja Norteña
- 3 kg de cebo
- 4 aguacates
- medio manojo de cilantro
- 1/4 de cebolla morada cortada en rodajas
- 2 tomates fresadilla
- sal en grano
- salsa de chile piquín

PROCEDIMIENTO:

1. En una cacerola honda colocar el cebo de res aprox. tres kilos de cebo para tres cortes de aguja norteña de una pulgada de espesor, a fuego muy alto para que suelte su grasa.
2. Limpiar la aguja norteña y quitarle la grasa, agregarla a la cacerola
3. Cortar cubos de media por media pulgada

4. Después de una hora aproximadamente que el cebo soltó su grasa, retirar el cebo sólido y dejar la grasa líquida.

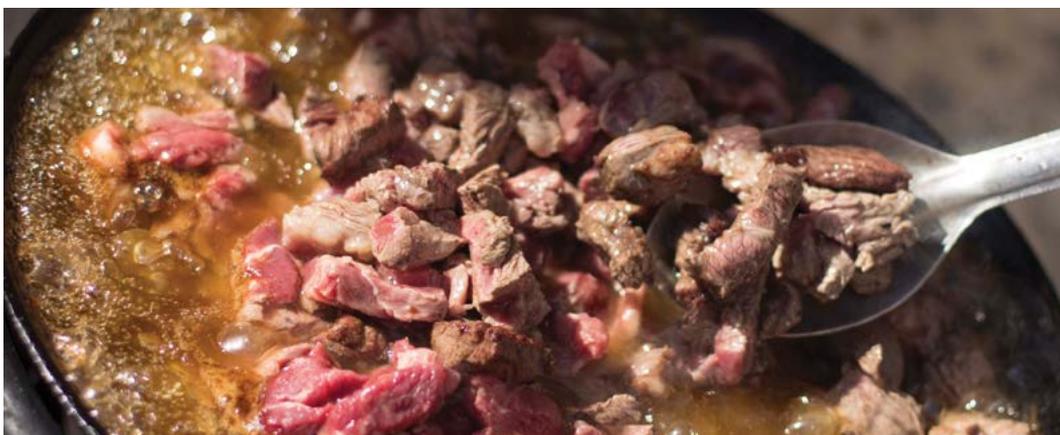
5. Agregar los cubos de aguja norteña hasta que estén dorados por fuera y crujientes (aproximadamente por 20 min).

7. Agregar la sal inmediatamente después de sacar la carne de la manteca.

8. Para montar, agregar los dos tomates con el chile serrano en el molcajete y molerlo.

9. Corta en cubos los aguacates y mezclar con la cebolla y montar encima el chicharrón.

10. Servir en tacos.



¡Listo! Disfruta el chicharrón de aguja norteña en tacos acompañado de una cerveza fría

La aguja norteña es uno de los cortes más populares en el norte de la República. Se obtiene del diezmillero, se vende con o sin hueso y cuenta por lo general con un alto marmoleado. Se puede preparar asada, a la plancha o en comal ya que goza de gran suavidad.





Rub rojo SMP

Este rub es creado para todo propósito, se utiliza desde cortes fibrosos de carnes rojas hasta aves y pescados, inclusive arroces, caldos, legumbres, verduras, etc; un sazonador multiusos, dado a la combinación de especias básicas de cocina tales como: sal, ajo, pimienta, chile cascabel y paprika. Dejando notas más saladas a la comida, éste es el sazonador más versátil de todos nuestros rubs.

MÁS INFORMACIÓN:

Correo: cursos@soyparrillero.mx

Teléfono: 01 (81) 20 89 04 34

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

    [SoyParrilleroMX](https://www.youtube.com/SoyParrilleroMX)



**WHAT ARE YOU
BUILDING FOR?**



BFGoodrich
Tires

**CONSTRUIDA A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA...
EXPERIENCIA GANADA EN EL TERRENO.**
BFGOODRICH.COM.MX

KM3
MUD-TERRAIN T/A KM3 TIRE



Textura y sabor
único que deleita
cualquier paladar.



El Queso Casa de Piedra es elaborado con leche 100% de Oveja mediante un proceso Artesanal y en cámaras con estrictos controles de temperatura y humedad

**Auténtico queso de oveja artesanal
y orgullosamente mexicano.**

www.quesoscasadepiedra.com

rsabio@quesocasadepiedra.com

 @CasaDePiedraQueso



Casa de Piedra®



Fotos: Roberto Beltrán.

SOLOBINO

**Una buena opción
de comida irreverente
para paladares en busca
de sabores nuevos.**



Víctor Tovar y Adzin Santos son dos Chefs, pero sobre todo dos amigos de universidad que comparten una misma pasión: innovar en la cocina mexicana.

Ellos trabajaron juntos en un restaurante como jefes de cocina, dejaron el restaurante y decidieron buscar una aventura donde pudiesen experimentar con su cocina sin tener que rendirle cuentas a nadie, así una opción viable para este proyecto les pareció el desarrollo de un Foodtruck.

Solobino se inaugura el 2 de agosto del 2014 para ofrecer una cocina poco convencional, 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 “guau qué es esto, es algo que nunca he probado”; es 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 bastardez 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, creemos 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 tres 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 árbol y



Sandwich puerco



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”. Y para los que no conocen el umami, esto es un vocablo japonés que significa “sabroso” y que se refiere a un quinto sabor que se une a los sabores básicos del dulce,

ácido, amargo y salado. El umami es parte de la filosofía de Solobino y en el burrito de lengua se tiene carne de res, trufa y miso, hay mucho sabor.

En palabras de Víctor “Sabemos que algunos ustedes han leído nuestro menú y han pensado, ¿que onda con estos güeyes? ¿seguro son puras mamadas? Lo bueno es que muchos de ustedes se han aventurado a probar nuestra

comida y les puedo asegurar que han comido algo nuevo que solo en nuestro camión han probado, que como todo en el mundo puede gustarles o no, pero nos da gusto que por lo menos se han atrevido a probar algo nuevo”

Si te decides a probar sabores diferentes, debes buscar a Solobino. Lo bueno de esto es que Solobino es omnipresente, 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.

Los chefs propietarios de Solobino son fans de los comics, por lo que el diseño de este foodtruck es como si

fuera un gran comic rodante.

Víctor nos comenta, “Somos groseros e irreverentes pero tenemos un gran respeto por esta profesión que nos ha dado mucho, sobre todo satisfacciones. Nuestras recetas tienen fundamentos, cada cosa en nuestro menú tiene un porque, buscamos sabores que en ocasiones mariden por contraste y otras veces que sean más armoniosos, estamos siempre en busca del umami.” ■



Turrón de agave



Recetas Coleccionable



8-10 personas

Ingredientes:

700 gr.	Azúcar
400 ml.	Agua
280 ml.	Miel de agave
20 ml.	Mezcal no ahumado
2 pza.	Clara de Huevo San Juan
300 gr.	Almendras tostadas
300gr.	Nuez Pecana..

Procedimiento:

Disolver la miel en el agua. Agregar el azúcar.

Disolver bien el azúcar y hervir el jarabe, limpiando constantemente las orillas con una brocha con agua..

Cocer hasta 143°C utilizando un termómetro para azúcar..

Batir las claras a punto de turrón, agregar el jarabe cocido, el mezcal, las almendras y nuez pecana.

Vaciar en moldes deseados y deje secar..

Por Ana Ma. Prado. Fotos: Roberto Beltrán.

Amor a primera pizza

Más que un restaurante, un trattoria con pizzas a la leña, ambiente cien por ciento familiar y una sorprendente oferta gastronómica.



Nunca he conocido a alguien a quien no le guste la pizza y es notorio que en los últimos años las opciones para disfrutar de tan delicioso platillo se han diversificado: gruesas, delgadas, gourmet, de sartén, a la leña, etc. Encontrar la mejor puede no ser algo fácil, pero la ventaja de emprender esta tarea es que te permite conocer lugares cuya oferta gastronómica es capaz de dejar a más de uno con la boca abierta.

Así llegué a Murato per Artigiano, en Zona Esmeralda Estado de México. Ubicado en el interior del centro comercial Antigua, Murato nos recibe con una atmósfera relajada, un tanto elegante y en cuyas paredes destaca la textura que asemeja una muralla, esa que le da nombre al lugar (Murato: amurallado), así como un enorme cuadro con hongos de tono rojizo que decora la pared frente al bar y





← que pareciera salido del cuento de Alicia en el País de las Maravillas.

Más que un restaurante, podríamos ubicarlo en la categoría de trattoria, porque sería difícil encasillarlo en una simple pizzería. Con un ambiente familiar pero que se presta incluso para pasar una grata velada romántica, sin ser acartonada ni excesivamente formal, Murato sorprende a sus comensales con un menú que incluye entradas, sopas, ensaladas, pastas, paninis, carnes, pescados y, ¡por supuesto!, pizzas.

La variedad de pizzas es muy amplia, desde la clásica Margarita (Jitomate rebanado, albahaca, aceite de oliva y salsa pomodoro) hasta la Nórdica que lleva salmón, alcaparra, queso crema, eneldo y mozzarella;



Ora di mangiare

Dentro de las entradas frías recomiendo el Carpaccio de Pulpo, las finas láminas marinadas en cítricos y resaltadas con pimiento rojo, cebolla y perejil finamente picados son un excelente comienzo. Tampoco menospreciaría a la Alcachofa a los Cuatro Quesos – parmesano, mozzarella, gorgonzola y gruyere – ambas entradas son perfectas para esperar la llegada del plato fuerte. Además, para equilibrar sugiero una Ensalada Cítrica: con queso de cabra, nuez, arándanos, lechuga,

y aceite de oliva coronada por un aderezo de miel y mostaza.

En cuanto a las pizzas la variedad es muy amplia, desde la clásica Margarita (Jitomate rebanado, albahaca, aceite de oliva y salsa pomodoro) hasta la Nórdica que lleva salmón, alcaparra, queso crema, eneldo y mozzarella; pasando por las clásicas de Pepperoni o Hawaiiiana, ¡todas dignas de amplia recomendación! De 33 centímetros de masa preparada y horneada con madera de encino para lograr el sabor inigualable de la pizza artesanal he-

cha a mano. Claro que para quienes prefieren las carnes o el pescado existen otras opciones como el Rib Eye, la Cabrería con Papa al Horno o un Salmón con Costra de Hierbas Finas.

Hay quienes aseguran que para el postre tenemos un estómago aparte y aquí más vale tenerlo listo, porque sería imperdonable dejar de probar la Crostata Di Mela: una tarta italiana hecha con masa de pizza, rellena de manzana, queso de cabra, canela y azúcar morena; o el helado de chocolate con pimienta, servido



Murato cuenta con un sommelier de casa, quien está disponible para hacer las mejores recomendaciones de maridaje dependiendo de los platillos y gustos de tu preferencia.





sobre lajas de plátano frito, acompañado con coulis de frutos rojos y tierra de pistache: una verdadera explosión de sabor para el paladar.

Maridaje perfecto

Algo que vale la pena resaltar de Murato es que además cuentan con un sommelier de casa, quien está disponible para acercarse a su mesa y hacer las mejores recomendaciones de maridaje dependiendo

de los platillos y gustos de tu preferencia. Se puede ordenar por copeo o elegir entre alguna de las etiquetas de casa. Este servicio no tiene costo adicional y es en realidad un valor agregado que puede llevar la experiencia gastronómica a otro nivel.

Tal vez la búsqueda por la mejor pizza continúe, pero algo sí es seguro: si llegas a Murato indudablemente regresarás.

Tómalo en cuenta

La limonada de la casa con un toque de hierbabuena es un imperdible.

Si gusta de las pizzas dulces no deje de probar la Pizza al Cioccolato, preparada con chocolate blanco.

Vale la pena tomar en cuenta las sugerencias del chef ya que cambian constantemente y podrían sorprenderlo con sus nuevos sabores. ■

Te invitamos a conocer una ciudad joven y moderna, fusión de dos culturas: norteamericanos e indígenas de la raza mayo del norte de Sinaloa. Al llegar a Los Mochis encontrarás una tierra extraordinariamente fértil y un lugar lleno de calles reticulares anchas y arboladas. Este destino te espera hospitalariamente en sus hoteles de primera calidad, poniendo a tu disposición todos sus servicios y la información para ayudarte a planear un itinerario inolvidable.

Los Mochis es un lugar estratégico del noroeste del Pacífico Mexicano, que forma parte fundamental del “Corredor Barrancas del Cobre”. Se puede ingresar a él por vía marítima (por Topolobampo) o aérea (por su aeropuerto internacional), y está conectado directamente por una autopista que une al Estado a lo largo de todo el país.

Sus orígenes se remontan a finales del siglo XIX, sin embargo, fue hasta 1903 cuando adquirió el carácter de municipio. El norteamericano Benjamin F. Johnston estableció en este lugar una fábrica de azúcar, un famoso Ingenio Azucarero aún en funcionamiento, el cual contribuyó a la fundación y crecimiento de aquel pequeño asentamiento humano.

Aún se conservan vestigios de la influencia norteamericana, como el trazo de sus calles anchas y arboladas, y vestigios arquitectónicos de ese estilo de principios del siglo pasado en la colonia americana.

Te recomendamos los deliciosos mariscos frescos que se preparan en Los Mochis, ya que su cercanía con la costa (20 km) le permite contar con una riquísima variedad de mariscos cocinados de las más diversas maneras, ¡no dejes de probarlos!

Y si prefieres otro tipo de comida, hay una gran gama de res-

LOS MOCHIS

taurantes de todas las especialidades y precios con sabores que disfrutarás plenamente.

En Los Mochis se toma el tren panorámico Chihuahua al Pacífico o Chepe, que conduce directamente al corazón de esta espectacular sierra.

Hogar de indígenas Tarahumaras, quienes guardan celosamente sus costumbres y tradiciones enmarcadas por la belleza de este lugar.

Sus paisajes son incomparables, y si la visitas encontrarás lagos, arroyos, ríos y gran cantidad de pinos (te encantará su precioso aroma), madroños, juniperos, cactáceas y árboles frutales como manzanos, perales e higueras. También tiene innumerables caídas de agua y cascadas.

El Cañón del Cobre es uno de sus atractivos más espectaculares; tiene 1,879 metros de profundidad y 50 kilómetros de longitud, es cuatro veces más grande que el Gran Cañón del Colorado y puede contemplarse desde diferentes miradores (el Chepe se detiene allí unos minutos y es posible descender del tren para admirar el imponente paisaje).



Más información visita www.visitlosmochis.com.mx o en la Dirección de Turismo Zona Norte de la Secretaría de Turismo al teléfono: 01 (668) 817-19-22

Elige cómo

**QUIERES RECIBIR
TUS CROQUETAS chop!**

HASTA TU CASA 

ENTRA A NUESTRA WEB Y SUSCRÍBETE A UN PLAN
CROQUETASCHOP.COM



ESTÁN  |  **CHOP!**

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