

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

Gusto!



¡Colecciona las recetas!

Picanaña rostizada a la sal

TIPS: Sociedad Mexicana de Parrilleros



sud 777

De los mejores restaurantes
en Latinoamérica

Comida Norestense

Disfruta de las delicias
de Nuevo León

4 

Excelentes
vinos italianos
¡A un
SUPER PRECIO!

Campionato mondiale della Pizza

Chef mexicano
representa
por primera
vez a nuestro
país en Italia





NUTRICIÓN

que a todos les gusta
— *con carne de cerdo* —

Amara



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 presentando los pormenores del Campeonato Mexicano de la Pizza, celebrado en Ciudad de México, buscando obtener un representante para el Campionato Mondiale della Pizza en Italia. De los sabores mediterráneos cambiamos a sabores del norte de México para saborear el cabrito, la machaca, los dulces de leche y todas las delicias que preparan en el estado de Nuevo León.

Dejamos el norte y tomamos rumbo a la Ciudad de México, para degustar los platillos creación del Chef Edgar Núñez en el reconocido restaurante SUD777, catalogado como uno de los 50 mejores restaurantes de América Latina.

Para acompañar la comida la Wine Store de la EnoTK nos recomienda cuatro opciones de vino italiano que por calidad y precio no debes dejar de probar.

Y para los amantes de la parrilla, La Sociedad Mexicana de Parrilleros nos presenta muy buenas opciones para disfrutar de esas comidas en fin de semana.

¡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 10 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.

PORTADA

PICAÑA rostizada

Sociedad Mexicana de Parrilleros

RELACIONES COMERCIALES

Luis Omar Vilorio

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.

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

4 CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA: MÉXICO PRESENTE



14 WINE STORE: 4 VINOS ITALIANOS



29 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



18 SUD 777: UN CLÁSICO AL SUR DE LA CIUDAD DE MÉXICO



32 PICAÑA A LA PARRILLA



38 COMIDA NORESTENSE



En busca de la mejor PIZZA en el planeta

México en el al Campeonato mondiale della Pizza



En la residencia del Embajador de Italia en México y en presencia de personalidades como Alberico Peyron, Presidente de la Cámara de Comercio Italiana en México (CCIM); o el señor Ezio Chiai, representante de la Accademia Italiana della Cucina; tuvo lugar la conferencia de prensa para presentar el primer gran Campeonato Mexicano de la Pizza. El objetivo de este evento, organizado por la CCIM, es el acercar a las dos culturas en un tema tan famoso, exquisito y delicado como es la gastronomía, en este caso en particular, la pizza.

“En México hemos visto en los últimos años un gran crecimiento de pizzerías, de todo tamaño y de distinta calidad; algunas ofrecen

una pizza muy parecida a la original de Italia, otras han creado versiones mexicanas, otras más no alcanzan una calidad aceptable en nuestra opinión. Por este motivo decidimos de crear el Campeonato Mexicano de la Pizza y dar a conocer qué cosa es la verdadera pizza al estilo italiano: tiene que respetar ciertos ingredientes y determinada forma de preparación, para que los mexicanos puedan saber si lo que están comiendo es o no es una verdadera pizza al estilo italiano. Por otro lado, la pizza es un platillo que se presta a la creatividad local y en Italia misma se ha adaptado a los gustos del público en las varias regiones de nuestro país; se vale por lo tanto que haya pizzas con ingredientes locales, hechas al gusto de







La competencia eligió la mejor pizza del país en su versión “Clásica”, “Creativa” y “Estética”, así como al “Mejor Pizzero de México”. Constó de tres fases y participaron más de 50 pizzeros.





los mexicanos. Si respeta las reglas de base sobre la masa y la forma de cocción, se vale que se llame “pizza”. El consumidor, y su paladar, es quien tiene la última palabra. Finalmente pensamos que eventos de este tipo pueden reforzar la simpatía entre los dos países y favorecer el encuentro entre nuestras culturas: la pizza le gusta a todo el mundo, hasta el día de hoy no he conocido a quien le desagrade”, corroboró Alberico Peyron, presidente de CCIM.

Con el paso del tiempo la pizza, como plato internacional, ha encontrado infinitas formas de elaboración según las costumbres de cada país. Este evento nace con la finalidad de encontrar la mejor mezcla entre la tradición italiana y la cultura gastronómica mexicana. Pretende consolidarse cada año como una cita imprescindible para los aficio-

nados de este sencillo y accesible manjar.

“Este concurso se realiza hace ya varios años y obedece a que el 2015 fue declarado el año de Italia en América Latina, y se enmarcó en el contexto de la Expo Universal Milán 2015, cuyo tema es la alimentación. La pizza es una de las comidas rápidas más internacionales, que se ha extendido desde Nápoles al resto de Italia y después al mundo, debido quizás a la inmigración italiana hacia diversos países, diáspora que llevó fuera de las fronteras este plato”, comentó el Excmo. Embajador de Italia.

La competencia eligió la mejor pizza de la República Mexicana en su versión “Clásica”, “Creativa” y “Estética”, así como al “Mejor Pizzero de México”. Constó de tres fases: Se hizo una primera selección evaluando la currícula de los inscritos

(llegaron más de 50 perfiles de pizzeros), para seleccionar sobre la base de los méritos de cada CV a los pizzeros que participarían en la semifinal, la cual se realizó a puerta cerrada en el restaurante italiano Fratelli la Bufala, ubicado en la colonia Polanco de la Ciudad de México,

La segunda etapa tuvo como objetivo seleccionar a los pizzeros que participarían en la etapa final. En esta última fase, que fue abierta al público, los finalistas compitieron por ganar el título nacional y poder viajar a la competición mundial en Italia.

La pizza nace como un platillo humilde y popular que se difundió rápido en todo el mundo.

Los inicios de su historia son inciertos: ya en la Antigüedad, pueblos como el egipcio, el romano o el griego utilizaban masas muy pa-





La noche del Campeonato los concursantes fueron convocados para iniciar la preparación de sus ingredientes. A las 19 horas dio comienzo esta gran final durante la cual los concursantes procedieron a elaborar las pizzas delante del jurado.



← recidas a la usada hoy para hacer la pizza; de hecho, los primeros documentos escritos en los que aparece el término “pizza” se remontan al año 1000 DC. Más allá de su origen, lo que se da por cierto es que en Nápoles, en el año 1500, a un pan aplastado ya se le había dado el nombre de pizza y su preparación se ha convertido en un auténtico arte que pasa de padres a hijos y que, además, ha hecho de este producto uno de los símbolos del made in Italy en el mundo.

Más allá de las formas (redondas,

al corte, “alla pala”), la pizza admite ingredientes de lo más variado y se presta a peculiares experimentos a la hora de hacer la masa para aumentar el sabor.

Sin lugar a dudas la más conocida es la pizza Margarita. Creada por un pizzaiolo (pizzero) napolitano en 1889 en honor a la reina Margarita: sus ingredientes – tomate, mozzarella y albahaca- representan los tres colores de la bandera italiana. Su receta es sumamente simple y contempla pocos y genuinos ingredientes: harina de trigo, levadura

fresca de cerveza, agua y sal. La masa se trabaja cuidadosamente para darle la forma y el corte, pero el secreto para lograr una pizza excelente es guardado celosamente por cada pizzero. Después de otras fases de fermentación, se extiende y se añaden los ingredientes encima para meterla en el horno de leña. Es muy importante extender la pizza no usando el rodillo, sino con las manos para asegurar un resultado mucho mejor en cuanto a esponjosidad y consistencia final de la masa. Por último, sin lugar a dudas,

para obtener una perfecta y exquisita pizza no pueden faltar ingredientes de primera calidad como el aceite de oliva extra virgen italiano.

Según los datos de la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), en Italia hay actualmente más de 60.000 pizzerías, las cuales generan un consumo semanal de pizza que rebasa los 56 millones, es decir, casi 3.000 millones de pizzas en un año.

Gran final

En un inicio, este Campeonato recibió casi 80 inscripciones por parte de pizzeros procedentes de toda la República que deseaban participar. De ellos, el jurado eligió, de acuerdo a los currícula recibidos, y en línea con los requisitos discriminantes previstos por el Reglamento del Torneo, a 30 semifinalistas, de los cuales solamente quedaron 14 para llegar a la Gran Final.

Dichos concursantes, seleccionados por el jurado en la semifinal llevada a cabo en el restaurante Fratelli la Bufala, en la colonia Polanco, fueron en estricto orden alfabético:

- **Ardura Mario Iván**, del restaurante Trattoria de la Casanuova.
- **Avignone Roy**, de La Bella Ivrea.
- **Espinosa Velázquez Sergio R.** de la Nolita.
- **Gagliotta Daniele**, de Fratelli La Bufala.
- **García Fabián**, de Antica Forneria.
- **Manniello Giuseppe**, de Amore Divido.
- **Medrano Rodríguez Cinthia**, de Italia Forni.
- **Picchi Fabio**, de Aromi Saporì.
- **Prosperi David**, de Funiculá non solo pizza.
- **Ríos Ríos Efreñ**, de Osteria 10.
- **Scalia Giuseppe Manniello**, de La Loggia.
- **Solito Gaetano**, de Il Forno Di Gio Acapulco.
- **Urrutia Fernando**, de Dolce Amor.
- **Velasco Montaña Arturo**, de Dolce Maria.

De esta forma, la noche del Campeonato los concursantes mencio-





El chef Efrén Ríos, coronado como el mejor pizzero de clásica en el campeonato mexicano del 2015, representó a nuestro país en el Campeonato Mundial de la Pizza, celebrado en 2016 en Italia, convirtiéndose en el primer mexicano en participar en esta competencia dando una notable batalla ante más de 600 chefs de todo el mundo.



nados fueron convocados a las 17 horas en Expo Reforma para iniciar la preparación de sus ingredientes. A las 19 horas dio comienzo esta gran final durante la cual los concursantes procedieron a elaborar las pizzas delante del jurado. A lo largo de cuatro horas, los catorce finalistas concursaron para sacar la mejor puntuación en las tres categorías a evaluar: mejor pizza clásica, mejor pizza estética y mejor pizza creativa.

Conformaron el jurado: Alberico Peyron, Presidente de la Cámara de Comercio Italiana en México; Ezio Chiaï, representante dell'Accademia della Cucina Italiana; Fran-

cesco Brocchi, socio de Italia Forni, empresa líder en el sector; Mario Miele, pizzero napolitano y dueño del restaurante La Piccola Trattoria; Guy Santoro, chef internacional italo-francés, actualmente chef Corporativo del Grupo Hotelero Brisas; Luis Manuel Santisteban Ardura, Vicepresidente de Peñaranda; Pablo Von Bertrab, representante del Centro de Estudios Superiores de San Ángel (CESSA). Tras una larga deliberación, mientras el público disfrutaba de música italiana en vivo y de una degustación de pizzas, productos italianos y cerveza; el jurado finalmente eligió como mejor pizzero de México a Giuseppe Man-

niello (italiano) y a Efrén Ríos Ríos (mexicano) como mejores pizzeros mexicanos. Ambos participaron en el Campeonato Mundial de la Pizza en abril 2016 en la ciudad de Parma, donde tuvieron la oportunidad de competir por el título mundial.

Campeonato Mundial de la Pizza

El chef Efrén Ríos, coronado como el mejor pizzero de clásica o margarita en el campeonato mexicano, representó a nuestro país en el Campeonato Mundial de la Pizza, celebrado en Parma, Italia. Así, el Chef Ríos se convirtió en el primer mexicano en participar en esta competencia dan-

do una notable batalla ante más de 600 chefs de todo el mundo.

La edición 2016 se llevó a cabo de 11 al 13 de abril, cumpliendo su vigésimo cuarta edición y que año con año reparte premios en doce categorías, desde la de mejor pizza clásica hasta la de mejor pizza sin gluten, o el pizzero más rápido.

En la categoría reina del evento, pizza clásica, el triunfo lo obtuvo el argentino Pablo Gil quien ganó por segunda vez en el Mundial de la Pizza en Italia con una de mollejas; cabe mencionar que el año pasado ya había sido premiado por su destreza en la acrobacia con masa de pizza en el mismo torneo.

Gil es oriundo de Laborde, Argentina, donde es propietario de una pizzería ubicada en Irigoyen y Carbó, en Paraná. El año pasado ganó su título en Parma, Italia, enfrentando a 500 maestros pizzeros del mundo.

La historia de Pablo parece de novela. De chico empezó a trabajar en la pizzería de su hermano como repartidor, pero con el tiempo descubrió su pasión revoleando la masa por el aire. Un día se filmó y subió los videos a YouTube, donde se viralizaron hasta llegar a la organización del torneo. Desde allí lo llamaron el año pasado para participar y él llevó la bandera albiceleste hasta lo más alto. “Como repartidor iba en bicicleta de un lado al otro por la ciudad. Hasta que un día me metí en la cocina y empecé a probar yo, y me di cuenta de que me encantaba cocinar y que lo hacía bastante bien”, dijo.

Las mollejas son un corte bovino muy apreciado en el cono sur de América. Son una glándula llamada timo que tiene que ver con el crecimiento y se atrofia al crecer el animal. Por eso se emplean las de terneras o corderos. Las más apreciadas son las mollejas de lechal, de sabor más suave.

La pizza ganadora que Gil elaboró lleva cebolla colorada, mozzarella, mollejas, queso de cabra, cebolla de verdeo y aceto balsámico (vinagre). Son los ingredientes clave, montados en una masa que también tiene lo suyo y lleva el único ingrediente que viajó desde Argentina a Italia: harina argentina. ■



Ensalada Capresse con claras de huevo



Recetas Coleccionable



1 persona

Ingredientes:

60 g	Claros de huevo
90 g	Queso mozzarella de búfala
60 g	Jitomate
10 ml	Aceite de oliva
5 g	Albahaca
4 g	Piñón blanco
2 g	Germen de soja
c/s	Pimienta negra molida
c/s	Sal
1 pz	Flor de albahaca

Procedimiento:

1. Cocer las claras en una sartén salpimentar al gusto y cortarlos en círculos.
2. Rebanar los jitomates y el queso en rodajas medianas.
3. Colocar el germen al centro del plato, encima intercalar las rodajas de jitomate de queso mozzarella y claras de huevo. Salpimentar.
4. Licuar las hojas de albahaca con aceite de oliva y el piñón, retirar y bañar con este la ensalada.

LA ENOTK

WINE STORE



Ronnie Hulshof, Sommelier de La EnoTK.



En el corazón de Polanco, Ciudad de México, La EnoTK es un concepto que combina cocina y vinos auténticos italianos. 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.

Un vino para cada día.

La cava de la Wine Store tiene más de 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 disposición para guiar a los visitantes en la elección.

Y precisamente por recomendación de Ronnie, te presentamos estas cuatro etiquetas que por calidad y precio resultan muy atractivas.

Caucino

Bodega: Oppida Aminea
Denominación: Greco del Sannio **DOC**
Cepas: Sangiovese

Características: Aroma intenso y persistente, sobresalen las notas frutales. Estructurado con carácter mineral, típico del varietal cultivado en Tufo (los suelos calcáreos dan a las uvas mineralidad, frescura y persistencia), suaves notas balsámicas

Maridaje: carpaccios de pescado, mozzarella de búfala, carnes blancas.



Precio aproximado: \$245.00



Kuddia delle Ginestre

Bodega: Abraxas

Denominación: Bianco Sicilia IGT

Cepa: Zibibbo

Características: Aroma intenso y persistente con notas de piña madura y de melocotón blanco, lila y jazmín. Dulce en la nariz pero seco en la boca con un final persistente.

Maridaje: pastas con frutos del mar, quesos frescos y carnes blancas.



Precio aproximado: \$360.00

■ ¿Dónde esta La Wine Store?

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



Precio aproximado: \$470.00

Vigna del Conte

Valcalepio Rosso Riserva DOC

Bodega: Cantina Bergamasca

Denominación: Valcalepio Rosso DOC

Cepas: 40% Merlot y 60% Cabernet Sauvignon

Características: Aroma de uvas maduras y notas de vainilla de la madera. En la boca es afrutado, algo picante y herbáceo, de gran cuerpo y equilibrado en taninos y acidez.

Maridaje: platos de carne, asados y caza.



Precio aproximado: \$430.00

Santa Marta

Montecucco Sangiovese DOCG

Bodega: Salustri

Denominación: Montecucco Sangiovese DOCG

Cepas: Sangiovese

Características: Notas a ciruelas y cerezas, con un dejo picante y de tabaco. Opulento con taninos muy refinados, medio cuerpo con elegante acidez que da frescura al vino, con retrogusto largo y persistencia en la boca.

Maridaje: Salami toscano, platos de pasta con carne, caza, carnes rojas a la parrilla.



Sud777

Un clásico al sur de Ciudad de México

La historia del Sud 777 inicia en el cruce entre el Pedregal de San Ángel y la visión emprendedora de sus fundadores. El Pedregal de San Ángel es una de las colonias más tradicionales de la ciudad de México donde abre sus puertas este Bistro Grill. Los socios fundadores, Sergio Berger, Eduardo Solórzano, Alberto Cinta, José Jarero y Adrián Guizar; han recorrido ya un amplio camino en la industria culinaria con reconoci-

do éxito. El predio pertenece a la Familia Jarero, cuya historia está íntimamente ligada a esta colonia y todo lo que representa.

El lugar

El Sud 777 es un espacio único, ecléctico, que está lleno de motivos novedosos que sin embargo son complementarios entre sí; desniveles, espejos de agua, plantas, terrazas y espacios abiertos casuales y privados. Todo ello genera

un concepto sofisticado con estilo propio que le da a los visitantes una experiencia que a su vez estará llena de diversas experiencias para compartir.

El concepto

El Sud 777 es un multi-concepto montado en una casa de campo estilo francés; el restaurante ofrece espacios que mezclan apertura e intimidad en un ambiente con música jazz; el lounge, dirigido





Arriba izquierda. Almeja, tuetano y mantequilla. Abajo derecha: Carne añejada al estilo SUD.



Callo de hacha con vinagreta de cenizas.



HERMOSA ARQUITECTURA

[Hermosa arquitectura, ad hoc con la zona en que se encuentra y mezclada con naturaleza y madera, música agradable y excelente servicio; acompañado de un menú variado para complacer a los paladares más exigentes.]



a jóvenes mayores de 30 años, ofrece un martini bar, terrazas, chimeneas y el complemento de un wine bar; Kokeshi, con su propia terraza, será un punto de reunión obligado en el sur donde la cocina japonesa y una carta de sakes garantizan una experiencia culinaria única. Hermosa arquitectura, ad hoc con la zona en que se encuentra y mezclada con naturaleza y ex-

celente servicio; acompañado de un menú variado para complacer a los paladares más exigentes.

Cuenta con días especiales con música en vivo y noches de DJ: porque sabemos que la música es un elemento indisoluble al placer de comer. Si buscas relajarte en nuestro lounge o animarte en el bar, Sud 777 tiene todo lo que necesitas.

La carta

El menú; creación del Chef Edgar Núñez, representa una cocina internacional con gran influencia de productos mexicanos. El 90% de los productos utilizados en la carta, son criados y cultivados en México, van de lo tradicional a lo vanguardista; se ofrece igual un corte con carne USDA añejada 21 días hasta un atún envuelto en aro de prosciutto con reducción de vino y



←
echalotes. La oferta gastronómica es auténtica, sencilla y extraordinaria; incluye Prime Rib, pescados y mariscos del día, carnes frías nivel Premium, pastas frescas hechas en casa y, por supuesto, un grill basado en la cocción perfecta de nuestras carnes mediante el Broiler que permite un sellado a muy alta temperatura por fuera y un término deseado por dentro.

Más acerca del Chef

El Chef Edgar Núñez es co-propietario del restaurante Sud 777 de la ciudad de México, considerado uno de los mejores lugares de Latinoamérica por la revista The Restaurant.

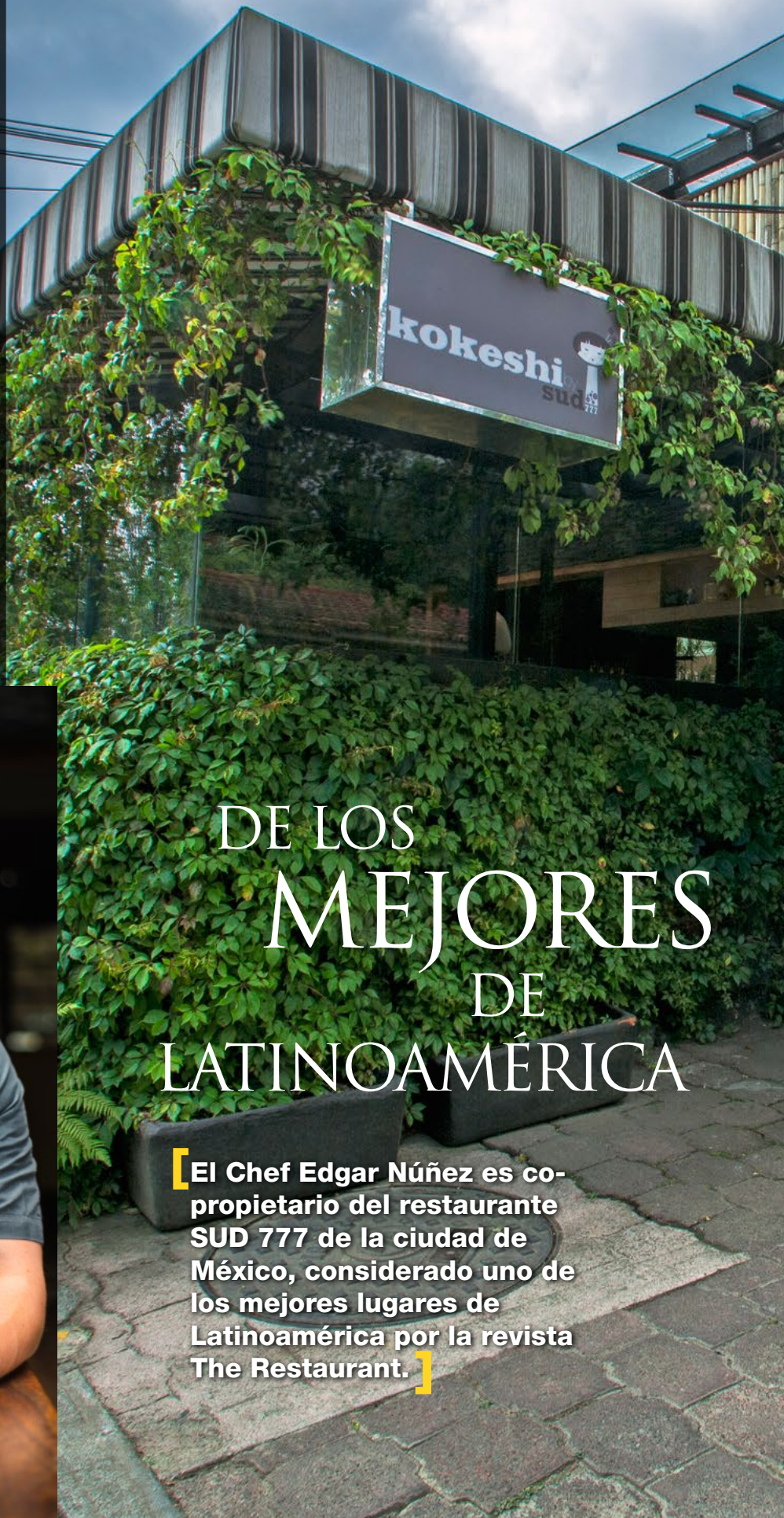
Miembro de la ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE y del Colectivo Mexicano de Cocina AC. →

Chef Edgar Núñez.



DE LOS MEJORES DE LATINOAMÉRICA

El Chef Edgar Núñez es co-propietario del restaurante SUD 777 de la ciudad de México, considerado uno de los mejores lugares de Latinoamérica por la revista The Restaurant.



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



TODO ESTO EN UN SOLO HUEVO



酒場



Promotor de la cocina mexicana moderna y de los productos mexicanos.

Actualmente es miembro fundador de la asociación mexicana de Food Trucks y cuenta con Barra Vieja y Burger Lab, dos de los conceptos más exitosos e innovadores en la Ciudad de México.

La búsqueda del producto local lo llevó a desarrollar un concepto de frutería y verdulería de barrio en la colonia condesa, Lo Dirás de Chía, así como también, del mismo nombre, barras de jugos dentro de una de las cadenas americanas de



UN CONCEPTO ÚNICO

[En el Sud encuentras a también a Kokeshi, que con su propia terraza, será un punto de reunión obligado en el sur donde la cocina japonesa y una carta de sakes garantizan una experiencia culinaria única.]

Wine Spectator



AWARD OF EXCELLENCE

gimnasios más reconocidas a nivel mundial, también asentada en territorio mexicano.

Es miembro de una generación de cocineros mexicanos que buscan posicionar a nivel mundial la gastronomía nacional moderna. Sus bases son la raíz de la tradición y la modernidad misma: con una filosofía de conocimiento, estudio de las recetas y técnicas, teniendo como principios la disciplina y la transmisión.

Reconocimientos para el Sud 777

Recientemente el Sud 777 reci-

bió el reconocimiento “Award of Excellence” por parte de Wine Spectator. Menos de tres mil restaurantes alrededor del mundo cuentan con dicho reconocimiento por su esfuerzo y dedicación para ofrecer los mejores vinos a sus clientes.

En el 2015 el Sud 777 se colocó en el lugar 27 de la importante lista de Latin America’s 50 Best Restaurants; esta lista resulta de una revisión de 252 líderes de opinión en la industria restaurantera en América Latina, cada uno de ellos da su reconocida y experta opinión para elegir la lista anual.

En definitiva

El equilibrio entre la selecta arquitectura del lugar, la música y los platos, hacen de la estancia en este restaurante una experiencia única. Ven a disfrutar del placer culinario, con la familia, amigos o de negocio todos los días de la semana. ■

■ ¿Más información?

El Sud 777 se ubica en Blvd. De la Luz #777
Col. Jardines del Pedregal, Ciudad de México.
Reservaciones: 01 (55) 55684777
Facebook: SudPedregal
Twitter: @sud777Mx
Para más información entra a la página:
www.sud777.com.mx

Lomo con huevo y verduras tipo **Tabulé.**





2 persona

Ingredientes:

2 pza	Huevo
200 g	Lomo de cerdo
60 g	Calabaza
60 g	Berenjena
50 g	Cebolla
50 g	Aceite
40 g	Pimiento verde
40 g	Pimiento rojo
10 g	Sal
10 g	Pimienta negra molida
5 g	Ajo
1 g	Romero
1 g	Pimentón dulce
1 g	Hierbabuena
2pza	Flores comestibles

Procedimiento:

1. Abrir el lomo en corte mariposa, mezclar una cucharada de aceite de oliva con romero, hierbabuena, pimentón dulce, sal y pimienta molida, untar con esta mezcla el lomo de cerdo y dejar marinar por 30 minutos. (De preferencia 8 horas)
2. Picar la cebolla y el ajo finamente, cortar las verduras en cubo muy finos para que nos de la apariencia del verdadero tabulé.
3. En una sartén caliente sofreír los vegetales. Salpimentar, retirar y reservar.
4. Cocer en la plancha el lomo al punto deseado.
5. Al mismo tiempo en otra sartén hacer un huevo estrellado, salpimentar.
6. Servir en el plato desea el lomo y colocarle encima una cama de los vegetales.
7. Retirar del sartén el huevo y colocarlo sobre la cama de vegetales, decorar con salsa de mango y las flores.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA

HAZ
CLICK



BALDERRAMA HOTEL COLLECTION

50 ANOS EL MEJOR TOUR OPERADOR
DE BARRANCAS DEL COBRE.

www.hotelesbalderrama.com

www.viajesbarrancasdelcobre.com



HOTEL
MIRADOR
Barrancas Del Cobre, Chih.



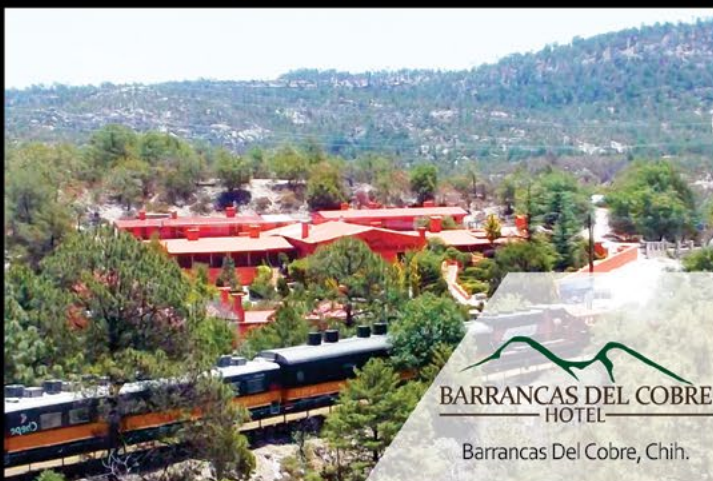
HOTEL
MISION
CERCAHUI
Cerocahui Chihuahua.



Plaza Inn
HOTEL DELUXE
Los Mochis, Sinaloa



A
Santa Anita
★★★★★
Los Mochis, Sinaloa



BARRANCAS DEL COBRE
HOTEL
Barrancas Del Cobre, Chih.



Posada del Hidalgo
Hotel-Resort
Resort & Spa / El Fuerte Sinaloa.



EL FUEGO
NOS UNE

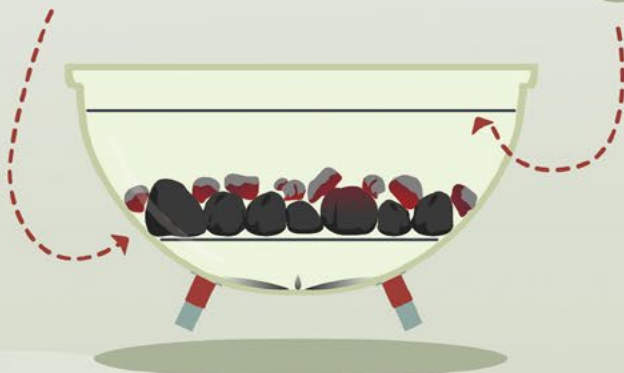
Tips parrilleros

LIMPIAR LA PARRILLA

PASO 1 Calentar parrilla

Carbón caliente

Calentar la parrilla 5 min con la tapa puesta



PASO 2 Cepillo de alambre

AMPLIACION



Parrilla caliente



Residuos de comida

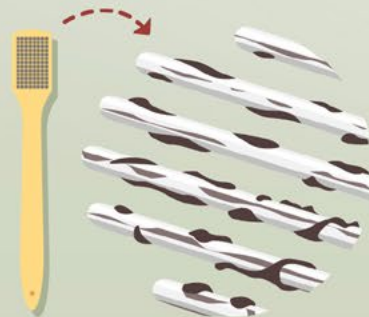


PASO 3 Asar



PASO 4

Limpiar de nuevo



PASO 5 Listo



Limpio


SOYPARRILLERO.MX



Rub de la costa

El rub de la costa es creado para ser una excelente combinación para pescados y mariscos, es una perfecta unión gracias a sus sabores salados y ácidos con alimentos salidos del mar, no obstante, también es un excelente sazónador para verduras al vapor y para las vinagretas de las ensaladas.

Picana

rostizada a la sal

Prepara esta gran receta como todo un experto de la parrilla.

SOYPARRILLERO.MX

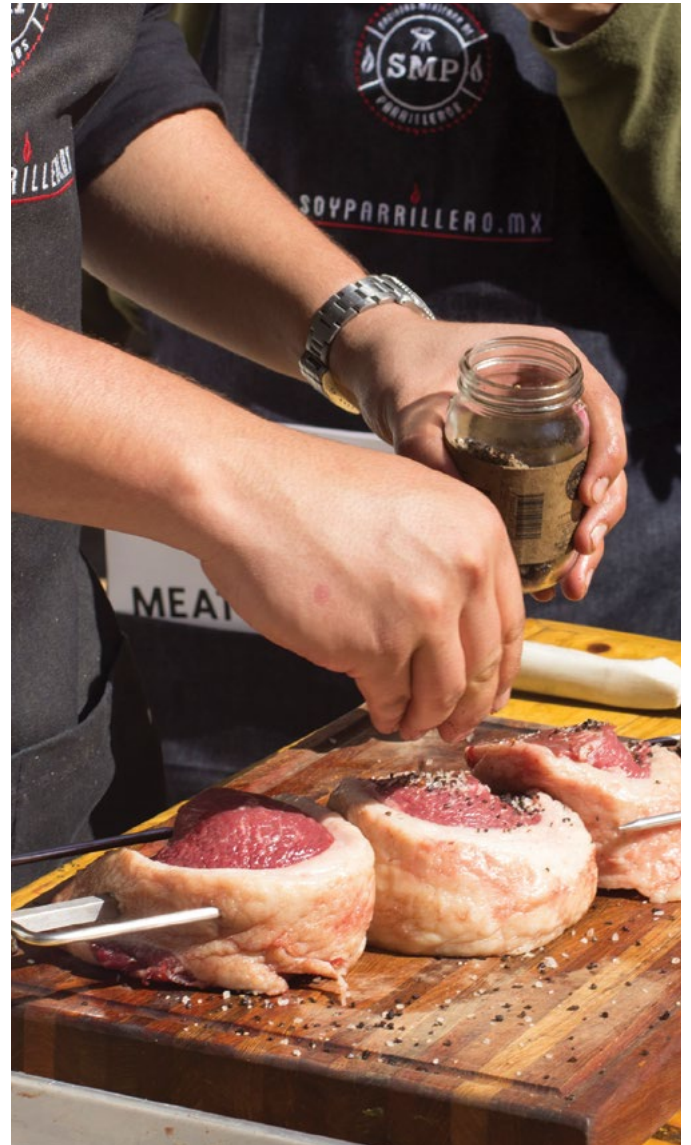
Preparación

INGREDIENTES:

1 pza de picaña
Sal Ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar la picaña en lonjas de una pulgada.
2. Ensartarlas en las espadas.
3. Agregar suficiente sal en la carne (no en la grasa).
4. Poner a fuego indirecto, si se tiene un roscicero mucho mejor (en roscicero, utilizar la brasa a fuego medio, también puedes añadir virutas de nogal o manzano).
5. Dejar cocer por aproximadamente 30 minutos.
6. Cortar y servir.





SOYPARRILLERO.MX



Más de
80
recetas

RECETARIO VOL. 2
EL FUEGO NOS UNE

Descarga gratuita

enlace en soyparrillero.mx

SOYPARRILLERO.MX

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



¿Que se le antoja?

Cabrito, “machitos”, agujas a las brasas, machacado con huevo y tortillas de harina, puchero, asado de puerco con chile colorado, dulces de leche o pan de Agualeguas; ¡Lo esperamos en Nuevo León!



Gastronomía **Norestense**



La Gastronomía es el alma de una región, la comida es la esencia de un pueblo que para conocerlo más tienes que tomar tu tiempo y degustar parte por parte de su historia, cultura y tradición.

La Gastronomía de Nuevo León es sin duda una de las más ricas del país debido al conjunto de factores étnicos que se mezclaron en sus inicios. El noreste se formó del mestizaje con la península ibérica que combinó tres culturas culinarias: la católica española, la judía española y la de los indígenas tlaxcaltecas que llegaron del centro de México. ➔

Cabrito al carbón estilo Monterrey.



La agricultura se desarrolló después que la ganadería, por lo que muchos platillos se basan en carne de res y cabra, y de leche. Existía la cría de ganado de diversas especies: en lo alto de la sierra se veían venados, guajolotes, codornices, liebres y conejos.

Nuevo León es tierra árida con vegetación semidesértica. Hoy en día se conservan algunas de sus antiguas costumbres como el de sembrar en los patios un granado, una higuera y un limón; se dice

que el granado significa la unidad familiar; la higuera, sabiduría; y el limón, resignación. Aunado a esto, Nuevo León ha sido rico en la cosecha de algodón y la abundante producción de maíz, frijol, caña dulce y fruta como naranjos, limones, limas, aguacates y duraznos.

Uno de los platillos típicos de la región es el cabrito, que los judíos-españoles utilizaron a falta de corderos como sustituto en sus platos tradicionales. El

cabrito se prepara al carbón o leña, al estilo de la cocina judía. El famoso “machito”, hecho con tripa de caprino, es muy popular en Monterrey y es una derivación del “zarajo” de Castilla.

Otro de los platillos más representativos es el machacado con huevo, plato preparado con carne seca de res, huevos y en ocasiones salsa picante. Se dice que los tlaxcaltecas, ante la dureza del clima, tuvieron que encontrar la forma de conservar

Tradicional machacado con huevo.





Herencia judío-española: El pan dulce con nuez y cajeta, los dulces de leche llamados Glorias, los besos indios y las bolitas de leche; así como las hojarascas, las semitas, la conserva de naranja, el pan de Agualeguas y de Bustamante.

la carne y lo único que pudieron hacer fue secarla al sol, dando como resultado el delicioso machacado.

Los fines de semana comienza a oler a carne asada, siendo la arrachera uno de los cortes más representativos del Estado; las agujas a las brasas, el asado de puerco con chile colorado y el puchero son otros platillos tradicionales de la región.

Las tortillas de harina son un híbrido entre el pan europeo y el pan árabe. Los turcos, que hoy conocemos como empanadas rellenas de carne seca, eran originalmente unos conos de masa rellenos de carne de cerdo deshebrada con toques dulces, y se llamaban así haciendo alusión a los sombreros en forma de cono que se usaban en algunas culturas de oriente medio.

El pan dulce con nuez y cajeta, los dulces de leche llamados Glorias, los besos indios y las bolitas de leche también son herencia de nuestros antepasados sefarditas; así como las hojarascas, las semitas, la conserva de naranja, el pan de Agualeguas y de Bustamante.

Conoce más de la gastronomía norestense y disfruta de las maravillas que tiene Nuevo León. ■

Pan de **Elote** casero





Ingredientes:

- 50 g Clara
- 30 g Azúcar
- 150 g Elotes desgranados
- 60 g Leche
- 50 g Mantequilla
- . pz Plátano
- 60 ml Leche condensada
- 50 g Harina
- 5 g Polvo para hornear
- 20 g Azúcar glass
- 20 pz Capacillos

Procedimiento:

1. Colocar el azúcar con el elote, la leche y el plátano en una licuadora y moler. Reservar.
2. Acremar la mantequilla, agrega la leche condensada e integra, incorporar los claros, la preparación de los granos de elote molidos y por último incorpora poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear.
3. Coloca en el molde deseado, llenar $\frac{3}{4}$ partes de la mezcla y hornear durante 30 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un cuchillo y salga limpio y dore ligeramente. Deja enfriar.
4. Desmolda, y decorar con crema de chocolate, moras azules, higos y un brote de melón, finalmente acompañar con rompopo.



Tea Forté
Limited Edition

COUTURE

A fabulous collection
of fashionable teas

20 Handcrafted Pyramid Tea Infusers

1.88 OZ (53.2g)

CHERRY
AMOUR



TÉ ARTE SANAL



Un empaque sofisticado alberga cinco mezclas de té artesanal de la más alta calidad, listas para prepararse en un moderno vaso con canasta infusora de acero inoxidable.

Como una celebración de la moda, Tea Forté, la reconocida marca de lujo identificada en todo el mundo por redefinir la experiencia contemporánea del té, lanza Couture, una edición limitada con un embalaje exquisito, accesorios inspirados en el diseño y una variedad de mezclas artesanales sin igual como Darjeeling Quince, Lemon Sorbetti, Tangerine Rosemary, Chamomile Citron y Cherry Amour.

El enfoque opulento de esta línea queda plasmado con Couture Presentation Box, una caja delicada que denota alta costura en colores blanco y amarillo. Al momento de abrirla enmarca los ocho infusores en forma de pirámide hechos a mano y un detallado menú que permite una fácil selección; está disponible en pre-





Fundada en 2003, Tea Forté es la realización del sueño y la visión de Peter Hewitt, reconocido diseñador norteamericano que se dispuso a capturar el “arte del té” para redefinir la experiencia contemporánea de esta bebida. Tea Forté se dedica a convertir una taza de té en una experiencia excepcional para todos los sentidos.



sentación de 10 o 20 infusores.

El set Couture Kati Cup, cuenta con un vaso de cerámica de diseño contemporáneo con una canasta de infusión de acero inoxidable y una tapa que lo hace idóneo para disfrutar de una sofisticada bebida en cualquier parte. Su innovadora doble pared mantiene caliente el té y permite sacar la canasta de la forma más cómoda.

La medida perfecta para el vaso perfecto está en Couture Single Steeps® Sampler, que incluye cinco bolsas de cada mezcla con la cantidad de exacta para preparar una deliciosa bebida de 12 onzas.

El detalle romántico de esta edición limitada lo aporta la Couture Petite Heart, una caja especial

con forma de corazón que alberga cinco refinados infusores hechos con las hojas más finas de té artesanal.

Couture es una oda al diseño y la artesanía con sus cinco mezclas perfectas listas para prepararse en el vaso ideal en el empaque más fino, detalles que identifican a Tea Forté como la marca que ha redefinido el arte del té.

Acerca de Tea Forté

Fundada en 2003, Tea Forté es la realización del sueño y la visión de Peter Hewitt, reconocido diseñador norteamericano que se dispuso a capturar el “arte del té” para redefinir la experiencia contemporánea de esta bebida. A tra-

vés de la selección y combinación de las más finas hojas de té del mundo, complementados con encantadores accesorios diseñados a la medida, Tea Forté se dedica a convertir una taza de té en una experiencia excepcional para todos los sentidos.

Los lujosos tés artesanales Tea Forté son reconocidos internacionalmente por su diseño innovador, enfoque opulento y empaque exquisito, que muestra el icónico infusor de forma piramidal hecho a mano y acompañado por una hoja de té colocada en la punta como detalle de sofisticación. Tea Forté es el proveedor exclusivo de tés premium para la Fundación James Beard. En México, la marca cuenta con más de 10 años de brillante historia, incentivando la cultura del té en nuestro país. ■

■ ¿Más información?

Tea Forté lo encuentras en Tea Lounge Boutique: Palacio de Hierro Masaryk 222, Palacio de Hierro sección Gourmet y Tiendas Gourmet. Para más información entra a la página: www.teaforte.com

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