

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

Gusta!



HUEVO
**San
Juan**

¡Colecciona las
recetas!

Taberna del León

20 años de un clásico
al sur de CDMX

Ribeye en costra de romero

TIPS: Sociedad Mexicana de Parrilleros

TACOS de Adobada

EL ZURDO

Los Mochis, Sinaloa

**Chef Ricardo
Muñoz Zurita**

*y su magia
azul*

PANGEA

Alta cocina contemporánea
en Monterrey



Porque cocinar es el acto más grande **DE AMOR DE MAMÁ**





Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
 número 11 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
 Postre frío de frutos rojos,
 Taberna del León.

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.

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 celebrando los 20 años de uno de los restaurantes más emblemáticos de la Ciudad de México: la Taberna del León. De la cocina de la Chef Mónica Patiño nos trasladamos al norte del país, a la Ciudad de Los Mochis, para probar uno de los platillos con mayor tradición en el norte de Sinaloa, se trata de los famosos tacos de adobada de El Zurdo, que con 50 años de servicio es una de las mejores taquerías para degustarlos.

Tomamos ahora rumbo a la Ciudad de México, a la colonia Condesa, para disfrutar “la magia azul” del Chef Ricardo Muñoz Zurita, considerado como “el viajero de la cocina mexicana”. Ricardo Muñoz esta comprometido a preservar la tradición culinaria de nuestro país y lo demuestra en cada platillo de la carta en cualquiera de sus cuatro restaurantes.

Regresamos al norte del país para conocer uno de los 50 mejores restaurantes de América Latina, dirigido magistralmente por el Chef Guillermo González Beristain, el restaurante Pangea es considerado como el símbolo de cocina contemporánea en Monterrey.

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!

Contenido

4 LA TABERNA DEL LEÓN: 20 AÑOS CONQUISTANDO PALADARES



30 PANGEA: ALTA COCINA CONTEMPORÁNEA EN MONTERREY



15 TACOS DE ADOBADA EL ZURDO



19 SOC. MEXICANA DE PARRILLEROS



22 RIBEYE EN COSTRA DE ROMERO



40 RICARDO MUÑOZ Y SU MAGIA AZUL



100 años - Casa Lenz

TABERNA DEL LEÓN



El restaurante fundado por la chef Mónica Patiño celebra 20 años conquistando paladares al sur de la Ciudad de México.

La maestría, dedicación y pasión por la gastronomía mexicana son expresadas a la perfección en cada uno de los platillos que integran el menú de la Taberna del León, fundada por Mónica Patiño, reconocida chef que explora a detalle y expresa con singular estilo su profundo conocimiento de los ingredientes y técnicas tradicionales. Toda esta espléndida colección de recetas del arte culinario requerían de un espacio para ser degustados; espacio que resultó en una antigua casona de principios del siglo XIX, al sur de la Ciudad de México.

Y precisamente esta casa, donde se encuentra el restaurante,

está cumpliendo 100 años de historia, misma que inicia en 1916 cuando se construye la casa de la familia Lenz.

Los terrenos donde se encuentra la casa Lenz, actualmente el centro comercial Plaza Loreto, fueron originariamente de Hernán Cortés y fue heredado por su hijo Martín Cortés. En estas tierras se instaló un molino de trigo: el Molino de Miraflores. Sin embargo la producción de papel no comenzó sino hasta el siglo XVIII en el año 1759 bajo el nombre Molino de Loreto.

El mismo molino siguió operando a lo largo del siglo XIX. En 1825, después de la independencia de México, se convirtió en la

Texto y fotos cortesía de La Taberna del León / Thuxley.





Costillas de ternera con salsa de tintos al tomillo, con puré de colinabo con toque de aceite de trufa. Arriba: Tostada de atún.



En 1994 Mónica Patiño adopta la casa Lenz y le da nuevamente vida, ahora como un restaurante. Así la antigua casona continúa recibiendo invitados como antaño, pero ahora en carácter de comensales que disfrutan de la excelente carta que ofrece La Taberna del León.



Postre en frío de frutos rojos.



Fettuccini con salsa de crustáceos.



Fábrica de Papel, la primera del México Independiente. Desafortunadamente en 1905 un incendio destruyó el inmueble.

En 1890, llegó a México Alberto Lenz, inmigrante alemán con amplia experiencia en la industria papelera de Alemania y Suiza. En 1905, algunos meses después del incendio, Lenz adquirió la Fábrica de Papel Loreto y en 1924 la fusionó con Peña Pobre.

A partir de esta fecha se construyeron varios inmuebles que hoy en día siguen en pie con su fecha de instalación grabada. La familia Lenz construyó su casa junto a la fábrica, casa que hoy conocemos como el restaurante La Taberna

del León.

En su casa, Alberto Lenz y su familia fueron anfitriones de prestigiosos empresarios y gente reconocida en el país.

A finales de 1980, la fábrica se ve forzada a cerrar y, en 1994, se convierte en Plaza Loreto. Las construcciones de las fábricas se transformaron, pero la casa Lenz continuó intacta. En ese mismo año, Mónica Patiño adopta la casa y le da nuevamente vida, ahora como un restaurante. Así la antigua casona continúa recibiendo invitados como antaño, pero ahora en carácter de comensales que disfrutan de la excelente carta que ofrece La Taberna del León.

La Taberna del León ha recibido a un gran número de reconocidas figuras, públicas e intelectuales, a lo largo de los años. Entre ellas, personalidades de la talla de Gabriel García Márquez y Carlos Fuentes, quienes eran asiduos visitantes del restaurante.

El origen de La Taberna del León, mostrando el arte de Mónica Patiño, se da en Valle de Bravo, Estado de México; durante la Semana Santa de 1978 cuando la chef Patiño abrió su primer restaurante: Taberna del León, donde combinó las recetas tradicionales de su abuela paterna con la experiencia de sus estudios en L'École de Cuisine La Varenne y Le Notre de



Tostada de mariscos al chipotle.



Corazón de filete con foie gras salteado a las 4 pimientos, puré de papa marmoleado con hongos shitake.



Desde sus inicios, la visión de Mónica Patiño fue la de diseñar platillos únicos que reflejaran la gastronomía tradicional mexicana en un ambiente familiar y acogedor, por ello Mónica se aventuró a innovar y enriquecer el concepto de la cocina personal espontánea.



← Francia; así como de sus prácticas profesionales en la histórica Hacienda de los Morales.

Desde sus inicios, la visión de la distinguida chef fue la de diseñar platillos únicos que reflejaran la gastronomía tradicional mexicana en un ambiente familiar y acogedor, por ello, y gracias al éxito de sus platillos Mónica se aventuró a innovar y enriquecer el concepto de la cocina personal espontánea, desarrollando propuestas

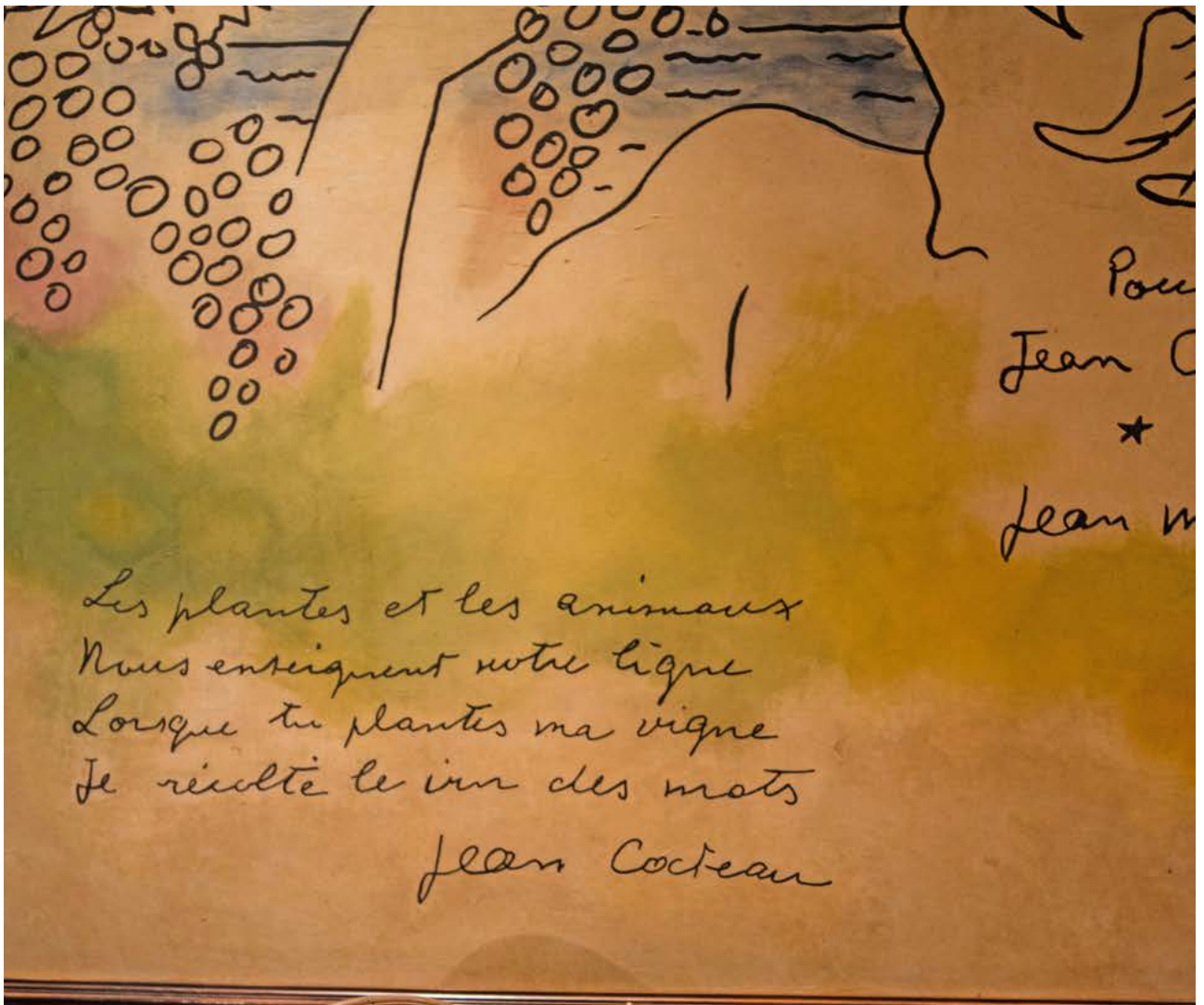
sorprendentes y cocinadas con ingredientes de su propio huerto.

Por circunstancias personales, Mónica cierra la Taberna del León en Valle de Bravo y regresa a su lugar de origen, la Ciudad de México, para inaugurar el restaurante La Galvia, ubicado en la zona de Polanco. Este proyecto fortaleció su carrera profesional y le permitió disfrutar de lo que más le apasiona, estar en la cocina y satisfacer los paladares más exi-

gentes de la gran urbe.

Tiempo después y en su andar por la capital, la chef descubre Plaza Loreto, un centro comercial construido en una vieja fábrica de papel al sur de la Ciudad de México. Allí encontró el lugar ideal para recrear el modelo y ambiente de la Taberna del León, en una casona de estilo europeo construida a principios del siglo XIX, que destacaba por sus grandes muros forrados de madera, chimeneas y





Les plantes et les animaux
Nous enseignent notre ligne
Lorsque tu plantes ma vigne
Je récolte le vin des mots

Jean Cocteau



Dentro del menú creado por la chef Mónica Patiño sobresalen las recetas preparadas con base en mariscos y pescados, como los ostiones a las brasas con salsa ligera de chipotle y cilantro, las almejas españolas al vino blanco, la sopa de mariscos al chipotle o el róbalo a los tres chiles.



Sopa de mariscos al chipotle.
Izquierda: Robalo a los tres chiles sobre papas en camisa al epazote.



jardines llenos de árboles frutales.

Diez años después la Taberna del León resurge en ese extraordinario lugar, con un concepto que evoluciona constantemente gracias a la actividad innovadora de su fundadora, que ha formado un equipo de trabajo que comparte con amigos y clientes su pasión por la calidad y el servicio. En esta gran empresa, todos tienen algo que aportar y transmiten su entusiasmo por los grandes vinos, la jardinería, la decoración y sobre todo, el amor por atender.

Dentro del menú creado por Mónica Patiño sobresalen las recetas preparadas con base en mariscos y pescados de alta calidad, como los ostiones a las brasas con salsa ligera de chipotle y cilantro, las almejas españolas al vino blanco o el róbalo a los tres chiles, uno de los platillos que le han otorgado excelente fama al lugar.

También se pueden probar excelentes cortes de carne como la espadilla de Cordero en lento cocimiento con especias, chile pasilla, toque de miel de abeja y puré de camote al cilantro; Ossobuco de ternera braveado con salsa de mostaza antigua; Corazón de filete con foie gras salteado a las cuatro pimientos; puré de papa marmoleado con hongos shiitake; entre otros.

Asimismo, la Taberna del León cuenta con una amplia selección de vinos nacionales e importados para maridar cada comida de acuerdo al gusto de los comensales, quienes continúan elogiando las creaciones de esta brillante chef mexicana que lleva la cocina mexicana a niveles insospechados.

Visita la Taberna del León, y en compañía de amigos y familiares, descubre la historia de la gastronomía mexicana en un ambiente tradicional. ■

■ ¿Más información?

La Taberna del León se ubica en Plaza Loreto, Altamirano 46, Col. Tizapán San Ángel, Ciudad de México. T. 01 (55) 5616-2110
Para más información entra a la página:
www.tabernadelleon.rest



Salchicha corazón





2 persona

Ingredientes:

2 pza	Huevo
2 pza	Salchicha
20 ml	Aceite
20 g	Chip de papas caseras
10 ml	Salsa catsup
5 ml	Crema
4 pza	Palillos
2 g	Sal
2 g	Pimienta
1 g	Ajonjolí negro
1 pza	Fritura de plátano macho.

Procedimiento:

1. Cortar por la mitad a lo largo la salchicha cuidando de mantenerla unida por 1 extremo, unir con palillos por dentro del otro lado de la salchicha para formar un corazón. Hacer lo mismo con las demás salchichas.
2. Acomodar dentro de una sartén a que dore y voltear, rellenar la salchicha con el huevo, salpimentar, cocer como huevo estrellado al punto deseado.
3. Servir en el plato deseado y acompañarlo de chips de papa caseras, fritura de plátano macho, salsa catsup, crema y ajonjolí negro para decorar.

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
CEROCAHUI

Cerocahui Chihuahua.

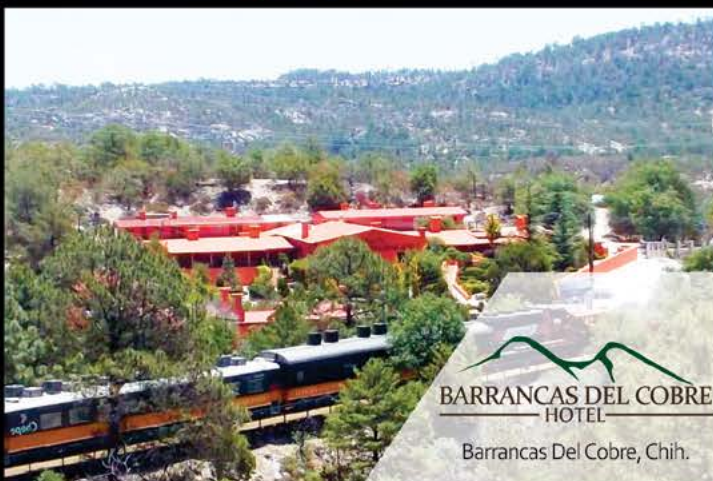


Plaza Inn
HOTEL DELUXE
Los Mochis, Sinaloa



Santa Anita
★★★★★

Los Mochis, Sinaloa



BARRANCAS DEL COBRE
HOTEL

Barrancas Del Cobre, Chih.



Posada del Hidalgo
Hotel-Resort

Resort & Spa / El Fuerte Sinaloa.

el zurdo



tacos de adobada

Toda una tradición en el norte de Sinaloa

Fotos: Roberto Beltrán.

Cuando visites Los Mochis te topará con una oferta gastronómica reconocida a nivel nacional por su excelencia en pescados y mariscos; pero también con opciones de comida urbana, que por su tradicional sabor, son de las favoritas de los mochitecas.

Uno de estos manjares urbanos son los famosos tacos El Zurdo. Esta taquería cuenta con 50 de ofrecer los más ricos tacos de carne adobada al norte de Sinaloa.

La carne adobada estilo Mochis es tradicio- ➔





←
nal en esta zona: freída en aceite, servida en doble tortillas de maíz taquera y calentada en comal. La carne esta finamente picada, acompañada con repollo salsa no muy picante, cebolla morada y limones. En el menú de El Zurdo encontrarás tacos de carne adobada, asada, de cerdo y muchos más con el fin de satisfacer los gustos de cada cliente. En El Zurdo la afición al béisbol se nota desde el nombre del restaurante, así que siempre con el respaldo de más de cinco décadas, en este lugar podrás degustar una deliciosa comida además de disfrutar una excelente platica de como va la Liga Mexicana del Pacífico y en especial de Los Cañeros de Los Mochis. ■

■ ¿Más información?

Tacos El Zurdo se ubica en la calle Juan de Dios Batiz esquina con Constitución S/N Ote., Col. El Parque, Los Mochis, Sinaloa. T. 01 (668) 812-1322



¿QUIERES RECIBIR TIPS *y recetas saludables?*



Agréganos a tus contactos
y mándanos un "Hola"



#ANDOFIT



huevosanjuan.com
01 800 95N JUAN (76 58 26)



LO QUE NO SABÍAS QUE EXISTÍA



EXPERIENCIAS TEMÁTICAS



TOP TOUR



TURI ★ LUCHAS

TOUR A 2 DE 3 CAÍDAS SIN LÍMITE DE TIEMPO

TOUR EXCLUSIVO



ARENA MÉXICO
Salidas de Reforma 222
Martes 19:00hrs
Viernes 19:30hrs

ARENA COLISEO
Salidas de Reforma 222
Sábado 19:00hrs

\$450

MXN niños

\$650

MXN adultos

turibus.com.mx



De venta en Zócalo, a bordo del autobús y en miescape.mx

NUEVOS PUNTOS DE SALIDA

Oasis
MercadoRoma Coyoacán
Manacar
WTC

17:00
17:10
17:50
18:20

Salida: Viernes
Arena México





CAMPEONATO NACIONAL DE PARRILLADA

CIRCUITO GRILL MASTER

El Grill Master es el torneo de parrillada más grande en México, en el cual parrilleros de todo el país se preparan para competir año tras año con el objetivo de obtener el primer lugar, el cual consiste en eliminatorias en distintas ciudades del país.

La Sociedad Mexicana de Parrilleros se enorgullece en presentar el Circuito Grill Master 2016, donde realizaremos el campeonato nacional de parrillada como eliminatorias en las siguientes ciudades: Hermosillo 29 de Mayo, Tijuana 30 de Julio, Monterrey 3 y 4 de Septiembre, Guadalajara 22 de Octubre y Torreón 26 de Noviembre.

Los equipos competirán por una bolsa de premios acumulada de **\$1,500,000.00**

MXN en especie de todo el circuito.

Con motivo a esta gira, el primer lugar de nivel aficionado y primer lugar de nivel profesional de cada ciudad recibirá una invitación para competir en el Grill Master Champions realizado por primera vez en el 2017. El ganador del Grill Master Champions se convertirá en la Selección Mexicana de Parrilleros 2016 - 2017 y viajará para competir en Estados Unidos representando a nuestro país.

Para asistentes contaremos con diferentes atracciones como degustación del show de Fire Masters como discada gigante, lechones, cabritos y una exhibición de ahumado; torneo de dominó, cursos de parrilla, música en vivo, DJ; área para niños y áreas de descanso. Menores de 12 años entran gratis.

Más información: **01 (81) 2089 0434**
o [facebook.com/GrillMasterSMP](https://www.facebook.com/GrillMasterSMP)

Ribeye en costra de romero

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



SOYPARRILLERO.MX

PREPARACIÓN

INGREDIENTES:

Ribeye de 2"
Romero
Sal
Aceite de oliva

5. Obtener todos los jugos que ha soltado la carne en el reposo y verter sobre la carne.

PROCEDIMIENTO:

1. Añadir aceite de oliva, sal de grano, pimienta, y romero picado muy finamente, por ambos lados.

2. Colocar a fuego directo muy alto (500 °F - 600 °F) durante 4 minutos por cada lado para que selle.

3. Colocar a fuego indirecto durante 10 min para que termine de cocinar o llegar al término deseado.

4. Sacar de la parrilla y dejar reposar por 4 minutos.



Fuego directo - Fuego indirecto

Con esta expresión se describe la manera de obtener, de un pedazo de carne asada al asador, un manjar digno de la mejor mesa y del más exigente gourmet.

Se trata de lo siguiente; queremos que el pedazo de carne que asaremos quede, como decimos, bien jugoso y sobre todo “a término” que nos permita disfrutar sus sabores y los aromas que le da la leña con que lo asamos. ¿Cómo lograrlo? Si su asador tiene tapa, coloque el carbón a un lado del asador, aprox un 35% del espacio en donde va regularmente el carbón y llévelo a una temperatura de 300 °C (550 °F a 600 °F). Si es de gas, dependiendo del número de hornillas, prenda sólo un lado, si es a cielo abierto, póngalo por un lado, prepare su carne. Al

momento de poner la carne en el fuego, debe de estar temporizada (temperatura ambiente).

Póngala sobre la parrilla a FUEGO DIRECTO, a esa temperatura aproximadamente 2 minutos por lado por cada pulgada (si su corte es de 2 pulgadas, serán 4 minutos por lado), esto permitirá que la carne obtenga un color uniforme y que los azúcares de las grasas salgan y se forme una capa que se denomina “caramelización” (habrá flamas, no se preocupe, no se quemará ni se arrebatará).

Ya está sellada, ahora para llevarla al término de nuestro agrado, la pondremos a FUEGO INDIRECTO, al extremo en donde no pusimos carbón o no prendimos la hornilla. Si la dejamos a 5 minutos por pulgada

(aprox.) la carne estará a término medio (si es dos pulgadas, serían 10 minutos).

En asador de cielo abierto, use una cacerola poniendo la carne del lado sin carbón pero al taparlo debe de “agarrar” el calor del carbón; el resultado no es el óptimo como cuando el asador es con tapa, pero siempre es mejor intentarlo.

Si tiene termómetro, la temperatura interna de la carne debe de ser de entre 60 °C y 65 °C.

Después del tiempo que determinó para el término de su gusto, retire el corte, póngalo a reposar en una charola o recipiente en donde conserve los jugos que pueda soltar al carne. Tápelos con un trozo de papel aluminio y hágale unos agujeros para que el vapor pueda salir, de otra manera perderemos el caramelizado. Déjelo el 15% del tiempo que le tomó asarlo y listo, póngalo en una tabla de cortar, sirva y disfrute.

Recuerde siempre cortar en contra de como corren las fibras de la carne, de esa manera no se “peleará” con su carne en la mordida.



Lasaña de claras de huevo





1 personas

Ingredientes:

75 g	Claros de huevo
3 pza	Pasta para lasaña
200 ml	Salsa casse
2 pza	Hoja de albahaca
50 g	Queso parmesano rallado
50 g	Queso mozzarella
40 g	Brócoli
40 g	Calabaza
40 g	Zanahoria
30 g	Cebolla
10 g	Ajo
20 ml	Aceite de olivo

Procedimiento:

1. Colocar en una taza un cuadro de vita film con en centro hundido o formando un hueco, poner la clara de huevo dentro salpimentar y cerrar con las puntas hacia arriba con un nudo y poner a cocer la clara en agua hirviendo por 5 min, dejar enfriar cortar en cubo y reservar.
2. Pre-calentar el horno a 180 ° C.
3. En una olla con agua, sal y 2 cucharadas de aceite cocer las láminas de lasaña hasta que esté al dente.
4. En una sartén con aceite sofreír ajo, cebolla, zanahoria, brócoli y calabaza, en ese orden para evitar que se sobre cocinar la calabaza, mezclar con las claras cocidas
5. En un refractario poner una lámina de pasta, barnizar con salsa casse, rellenar de verduras y claras, espolvorear queso parmesano, repetir el proceso 3 veces más o hasta terminar los ingredientes, finalizar con el queso mozzarella y un poco de aceite de olivo.
6. Hornear por 15 minutos para gratinar el queso.
7. Servir con un espejo de salsa casse caliente decorar con queso parmesano, aceite y hojas de albahaca.



PANGEA

La referencia del buen comer en Monterrey

Llegamos a Nuevo León por la tarde de un viernes caluroso. Monterrey era totalmente nuevo para nosotros, todo era calor, pero un calor nuevo: del Norte. Una ciudad nueva y Pangea nos sorprendió con sabores que no sabíamos que existían.

Llegamos al lugar y pese a su obscuridad resultó un espacio acogedor, justo para escapar de la ciudad; silencioso, un lugar para refugiarse del (a veces) mal sabor

de boca que deja el tráfico y las interminables vueltas para llegar a un lugar al que vas tarde.

Ubicado en el municipio de San Pedro Garza García, el restaurante se esconde tras una portada sencilla. El ambiente es sobrio: un lugar de tonos beige que solamente está adornado por un árbol en uno de los salones; además, una iluminación cálida, una terraza refrescante que nos separa del exterior... fresca y cómoda.

En palabras del Chef Guillermo González Beristáin: "La cocina es altamente creativa y es nuestra pasión y empeño que cada identidad tenga un carácter propio, que se estudia desde el más mínimo detalle de la gastronomía hasta el diseño del espacio. Nuestro Grupo, es una empresa que siempre se ha guiado por la intuición y por el deseo de ser siempre los mejores. Pangea, el mundo culinario en Monterrey, es un referente de la alta





Ensalada de primavera con alcachofas, hinojo y betabeles asados, kale frita y anchoas.



PANGEA es parte de Grupo Pangea que cuenta con otros 5 restaurantes en Monterrey.



DE LOS MEJORES EN EL CONTINENTE



[Pangea está en el 13° lugar de los 50 mejores restaurantes de Latino América en la lista S.Pellegrino & Acqua Panna 2015 , uno de los pocos que están en México, y sin duda lo vale.]

←
cocina y una revolución de la oferta culinaria en el noreste de México. Aromas, colores, texturas y sabores son exquisitamente cuidados hasta conseguir una experiencia culinaria inmejorable”.

El restaurante que pertenece a un grupo del mismo nombre creado en 1998, cuenta con seis restaurantes, servicio de catering y una extraordinaria carta de vinos.

“Los platillos en Pangea se com-

ponen de elementos que destacan el acento regional, como el cabrito, la trufa regiomontana o los sabores ahumados provenientes del mezquite. Éstos poseen un carácter distintivo, como la gente de Monterrey que es fuerte, resiliente y desconfiada, pues aquí la comunidad es muy cerrada, fincada en una cultura que cuida mucho lo que ha logrado; por ello les cuesta trabajo permitir que algo de afuera

llegue; sin embargo, en el momento en que te adoptan son gente muy fiel”, comenta el Chef González Beristáin.

Pangea está en el 13° lugar de los 50 mejores restaurantes de Latino América en la lista S.Pellegrino & Acqua Panna 2015 , uno de los pocos que están en México, y sin duda lo vale.

Llegó la carta, que justo refleja las palabras del chef González Beris-



Short rib de 60 horas,
galette de papa,
reducción de vino Tinto.



táin y su equipo, el menú de seis tiempos nos esperaba: Ensalada primavera con alcachofas, hinojo y betabeles asados; kale frita y anchoas; poro estofado; escalopa de foie gras y vinagreta tibia de piel de pollo. Platos que son un deleite a la vista y al paladar, cuidadosamente montados. De esos platos que te hace surgir la pregunta, ¿Aquí se aplaude o se come? La única solución es que “ambos” sea la respuesta correcta.

Pangea fue el supercontinente que existió al final de la era Paleozoica y comienzos de la Mesozoica y que agrupaba la mayor parte de las tierras emergidas del planeta. Se formó por el movimiento de las placas tectónicas, que hace unos 300 millones de años unió todos los continentes anteriores en uno



¿AQUÍ SE APLAUDE O SE COME?

[De lo exquisito en los platos de Pangea te hace surgir la pregunta, ¿Aquí se aplaude o se come? La única solución es que “ambos” sea la respuesta correcta.]



Conoce la frescura de cada Huevo San Juan

En Huevo San Juan somos los únicos que imprimimos la fecha de producción en el cascarón de cada huevo para que así puedas saber el día exacto de la postura.



Frescómetro



Clave de parvada

Clave de granja

Fecha de producción

Nos interesa tu salud, y con estas medidas queremos lograr una mayor confiabilidad.

También puedes descargar
nuestra App.



Verifica su frescura en:
huevosanjuan.com
01 800 9SN JUAN (76 58 26)



solo; posteriormente, hace unos 200 millones de años, comenzó a fracturarse y disgregarse hasta alcanzar la situación actual de los continentes, en un proceso que aún continúa.

Y en un proceso “similar” Grupo Pangea inicia su aventura hace 18 años en Monterrey con el restaurante Pangea, lugar que revolucionó la industria gastronómica en el norte del País y que ha sido reconocido como referencia a nivel nacional, dirigido por el Chef Guillermo González Beristáin.

PANGEA cuenta con una carta de vinos reconocida por la “Wine Spectator Award of Excellence”, durante más de 10 años, galardonado con el “5 Star Diamond Award” y ha sido publicado en revistas internacionales como “Saveur”, “Food & Wine”, “Gourmet”, “Wine Spectator” y “Food Arts” entre otras.

CATERING PANGEA comienza a dar servicio en 1999 al igual que LA ESQUINA DE PANGEA, tienda la cual incluye vinos mexicanos, cervezas artesanales y mezcales; en el 2006 se inicia BISTRO BARDOT, que ofrecía comida simple francesa; en el 2008 se abre el lugar de las dos culturas: CHINOLATINO; en el 2009 la cantina de cocina mexicana urbana, LA FÉLIX; para el 2012, el restaurante de comida mexicana elevada LA EMBAJADA y en 2013, VASTO cucina rustica & forno di legna.

Chef Guillermo González Beristáin

Originario de Baja California es reconocido internacionalmente por su cocina, cuenta con seis restaurantes que conforman el “Grupo Pangea”. Ha sido publicado en varias revista como Saveur, Food & Wine, Wine Spectator, y Food Arts entre otras en Estados Unidos, y en México por Travel & Leisure, Conde Nast, Catadores.

Con estudios en el Cullinary Institute of America, Nueva York, la vida de este chef ha sido un movimiento continuo, impulsado por la necesidad de explorar nuevos caminos. Y precisamente esta necesidad de explorar fue la que llevó a Guillermo González a dejar su zona de



UNA EXCELENTE CAVA

PANGEA cuenta con una carta de vinos reconocida por la “Wine Spectator Award of Excellence”, durante más de 10 años, galardonado con el “5 Star Diamond Award”. Además podrás probar los Mariatinto, resultado del proyecto enológico del Chef.

confort y trasladarse a Monterrey, N.L. para desarrollar uno de los grupos gastronómicos más exitosos del País.

El nacimiento del proyecto enológico Mariatinto en 2004, fue la excusa perfecta para visitar más seguido a sus padres en Ensenada. Guillermo se declara un encantado del vino mexicano.

EL proyecto vinícola incluye a Mariatinto y Mariatinto Blanco, donde refleja la riqueza de su tierra, en 2012 se libera su vino Sang Bleu, producido en viñedos propios en el sur de Francia. Dos años después presenta Madame Babette, el vino Rosado de Mariatinto.

Pra finalizar, les recomendo que no dejes de probar estos exquisitos vinos en Pangea. ■

■ ¿Más información?

PANGEA se ubica en Bosques del Valle 110-20, Colonia Bosques del Valle, San Pedro Garza García, Monterrey, Nuevo León.

Reservaciones: 01 (81) 811.6601

Facebook: SudPedregal

Para más información entra a la página:

<http://grupopangea.com>



Arriba: Codorniz rostizada y deshuesada, bañada en su jugo. Abajo: Poro estofado, escalopa de foie gras y vinagreta tibia de piel de pollo.



Tortitas de avena y canela





1 personas

Ingredientes:

200 g	Claros de huevo
25 g	Harina de avena o avena entera molida.
10 g	Azúcar
5 g	Canela
20g	Mantequilla
30 g	Frambuesa
30 g	Mora azul
50 g	Higo
50 g	Mermelada sin azúcar

Procedimiento:

1. Licuar la harina de avena con las claras de huevo, canela, azúcar.
2. En una sartén caliente con un poco de mantequilla agregar un poco de la mezcla de un solo golpe, cocer por ambos lados, repetir la operación a terminar la preparación. Reservar.
3. Servir en el plato deseado y acompañar y decorar con la fruta picada y un poco de mermelada sin azúcar.



Chef
Ricardo
Muñoz
Zurita

*y su
magia
Azul*

Texto y fotos:
cortesía Wine & Food Festival /
Azul Restaurantes.



Ricardo Muñoz Zurita

El chef Ricardo Muñoz Zurita es uno de los más grandes conocedores de la cocina mexicana. Sus creaciones, con base en recetas tradicionales que ha recopilado en múltiples viajes por la República Mexicana, han dado un reconocimiento especial a las cafeterías Azul y Oro del Centro Cultural y la facultad de Ingeniería de la UNAM. Aunque las dos cafeterías de Ciudad Universitaria son muy concurridas por la calidad de su oferta gastronómica y sus muy buenos precios, el chef Muñoz Zurita tuvo una fantástica oportunidad de explorar aún más la cocina mexicana en su restaurante Azul Condesa.

A diferencia de las cafeterías en CU, el Azul Condesa es más cosmopolita y complejo. En este restaurante la carta de vinos es interesante pero aún más lo es la variada oferta de tequilas, mezcales y otras tantas bebidas, como el mezcal oaxaqueño Mistique, de la destilería Tlacolula, que no se debe dejar de probar. Cabe destacar la genial idea de tener parte de la cocina semiaabierto a la vista del cliente lo que da un ambiente único.

La carta tiene una fuerte influen-





Sabores mexicanos. Con influencia de sabores de toda la República Mexicana, y en especial los veracruzanos y tabasqueños, Ricardo redescubre y promueve los mejores sabores del país con un toque muy especial.



Cochinita Pibil. El axiote de este platillo es preparado artesanalmente por las manos mayas de Yucatán.



cia del festival “Alma Jarocha” así como de otros eventos de cocina regional que el chef Muñoz Zurita acertadamente promueve. El chef conoce la cocina mexicana como pocos, y para muestra el tamal de frijol, preparado a la antigüita con frijoles negros refritos en manteca o también el delicioso tamal de acelga (platillo para vegetarianos elaborado con aceite). La vena jarocha del chef esta muy presente en el Azul Condesa con platillos como los camarones a la diablo, preparados con una salsa cremosa y picosa de chipotle o el arroz en caldo a la tumbada. Otros, ya famosos del lugar, son la cochinita pibil y los pulpos en su tinta; suaves, carnosos y ahogados en salsa.

No se pueden dejar de mencionar la sopa de tortilla oaxaqueña la cual se sirve en un alhajero hecho y pintado a mano, así como los buñuelos rellenos de pato rostizado aderezados con salsa de mole negro.

La terraza del restaurante es uno de los mejores lugares del lugar, con mucha vegetación y excelente iluminación para pasar estupendos momentos. El magnífico servicio, el detalle en la comida y el cuidado en los precios, son muy accesibles, hacen del Azul Condesa uno de los lugares para comer que no se debe dejar de visitar en la Ciudad de México.

El viajero de la cocina mexicana

El chef Ricardo Muñoz se ha dado a la tarea de conservar en su naturaleza más pura la gastronomía tradicional mexicana, tan es así que la revista Time lo considera como un “profeta y preservador de la tradición culinaria”.

Mariscos, pescados, salsas, chiles rellenos, comida yucatecos, enchiladas y todo lo que se te ocurra ha formado parte, en algún momento, de la oferta gastronómica de este chef que se ha dado a la noble tarea de recorrer la república para explorar e investigar los ingredientes que dan forma al sazón de México. El estudio y análisis la gastronomía nacional caracteriza el tan gustado estilo en la cocina de Muñoz Zurita.

Su pasión por la cocina nacional ha llevado a sus colegas a nombrarlo como “viajero de la cocina mexi-





cana”. Toda la información que Ricardo ha recopilado en varios años de estudio en campo la comparte constantemente vía publicaciones impresas y electrónicas.

El restaurante de sus padres lo vio iniciarse en la gastronomía y actualmente su constante participación en festivales gastronómicos lo han posicionado, sin pretenderlo, como un auténtico vocero de la cocina mexicana.

Con una gran visión de lo que la cocina mexicana puede ofrecer al mundo, se dio a la tarea de crear sus propios espacios donde pudiera desarrollar y compartir su arte culinario lleno de matices, tradiciones y colores. Es así como surgen los restaurantes Azul y Oro, Azul Condesa y Azul Histórico.

El sabor de todo México esta presente en la cocina del chef Ricardo Muñoz, pero muy en especial sabores veracruzanos y tabasqueños. El amor a su tierra, sabores y raíces le permiten al chef crear una relación muy especial entre el contexto de su comida y los visitantes a sus restaurantes. ➡





Guacamole con chapulines.

Viajero de la cocina mexicana. Mantener a la gastronomía en su estado más fiel es la misión de Ricardo Muñoz Zurita: ofrece su vida y obra al servicio del buen comer.







Azul Restaurantes

A casi 14 años de su primera apertura hoy se han colocado muchos platillos que ahora son famosos y que en el pasado eran totalmente desconocidos para la mayoría del país. Entre otros podemos mencionar el pescado tikin xic, el salpicón de venado, mole negro y pipián blanco.

El objetivo de Azul Restaurantes es acercar la gran cocina mexicana a un mayor número de públicos en el que el precio de venta fuera accesible a una gran mayoría. De hecho, la crítica especializada durante estos años ha destacado a cualquiera de los restaurantes azules como el mejor restaurante costo-beneficio, juzgando la relación entre el precio y la calidad.

Mes a mes llevan a cabo un festival diferente en los que el tema es un ingrediente en particular como los hongos y el huitlacoche o el chile en nogada, entre muchos otros. ■

■ ¿Dónde están los Azul?

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:

Azul Condesa - T. 5286 6380
Nuevo León 68, Col. Condesa, México D.F.

Azul y Oro - T. 5622 7135
Centro Cultural Universitario de Ciudad Universitaria, México D.F.

Azul Histórico - T. 5510 1316
Isabel la Católica 30, Centro, México D.F.

Azul Antojo - T. 5264 1325
Querétaro 225, Col. Roma Norte,
(Dentro del Mercado Roma) México D.F.





museodeldesierto



**MUSEO DEL
DESIERTO**
SALTILLO, COAHUILA

Carlos Abedrop Dávila 3745
Parque Las Maravillas Saltillo, Coah.
Tel. 844 986 9000
contacto@museodeldesierto.org

www.museodeldesierto.org

YO TAMBIÉN TENGO 🧒
LA ENERGÍA DE UN NIÑO
POR ESO *consiénteme*
CON UNAS RICAS CHOP!



QUE TIENEN TODO
LO QUE NECESITO 🍲