

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

Gusta!



¡Colecciona las recetas!

La Jersey

BAGUETTES delicatessen
Mercado de San Juan, CDMX

las mejores

▶ **tostadas**

DEL MUNDO
Ensenada, B.C.

RUTA DEL
VINO
Valle de Guadalupe

▶ **Buffalo Steak house**

Cd. Cuauhtémoc, Chihuahua



Descubre porqué



Amara®

es lo bueno del cerdo

Zn

La carne de cerdo Amara contiene zinc, esencial *para la creación de nuevas células,* necesario para un adecuado desarrollo.



La carne de cerdo Amara es alta en *proteínas de gran valor biológico* por cada 100 gramos, 35 gramos son de proteína.





Consultores en Diseño Gráfico S.A. de C.V.
 número 2 - Digital gratuita

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,
 Marmota Azul

RELACIONES PÚBLICAS

Luis Omar Viloria

PORTADA

Baguette Amigo - La Jersey
 Foto: Roberto Beltrán

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. 5553-2355, www.exploramexico.tv
 Editor responsable: Oscar Estrada Beltrán.
 Reservas de Derechos al Uso Exclusivo
 No. 04-2010-102013353900-102.
 ISSN: en trámite. Licitud de Título en trámite, Licitud
 de Contenido en trámite, ambos otorgados por la
 Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas
 Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.
 Imprenta: Editorial de Impresos y Revistas S.A. de C.V.
 Emilio Carranza, 100, 03550, 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.

Noviembre 2016

EDITORIAL

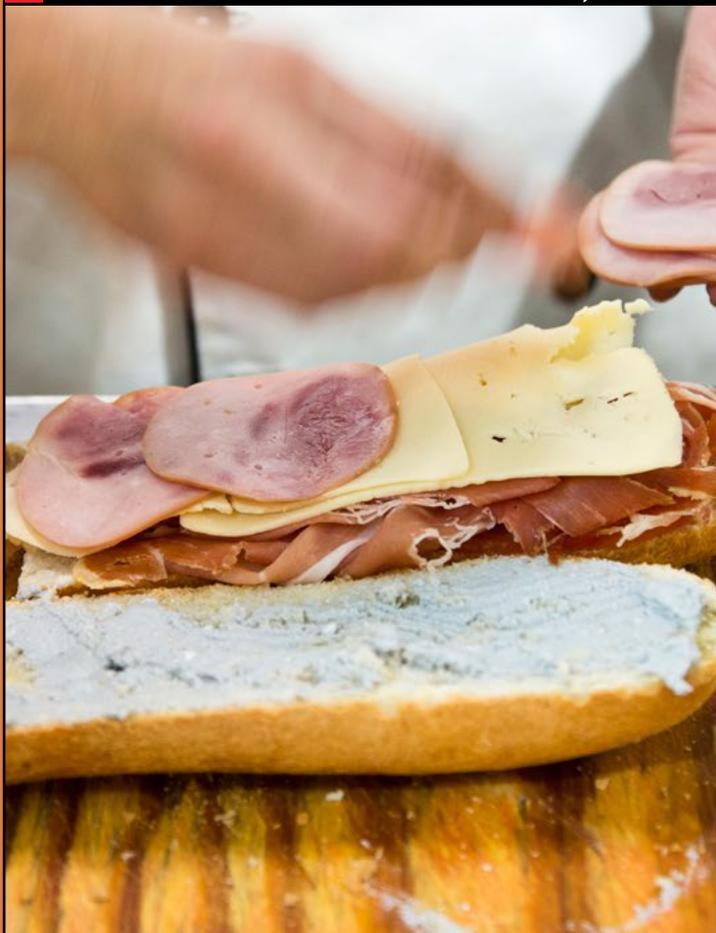
En esta edición de Gusta! exploraremos sabores de todo tipo, desde la quesería y charcutería más finas, hasta las mejores tostadas de mariscos del mundo –y no, no estamos exagerando.

Bien lo dijo el poeta chileno Pablo Neruda: “México está en sus mercados”. Por eso fuimos a explorar uno de los más representativos de la capital. En el Mercado de San Juan, está La Jersey, tal vez la quesería más célebre y con más historia de México y lugar imperdible para los que nos gusta el Buen Comer. Luego volamos a Baja California. En Ensenada encontramos una enorme sorpresa gastronómica: desde un carrito en la calle se venden las mejores tostadas de mariscos de México, y tal vez del mundo. No lo decimos nosotros, pregúntenle al chef Anthony Bourdain, quien se quedó fascinado cuando las probó. Después fuimos a recorrer la Ruta del Vino, famosa dentro y fuera de nuestras fronteras por las deliciosas experiencias que ofrece. Todo esto y más podrás encontrarlo en nuestras páginas de Gusta! Ven, te invitamos a comer con nosotros.

¡Gusta!

Contenido

28 BAGUETTES DELICATESSEN. MERCADO DE SAN JUAN, D.F.



4 BUFFALO STEAK HOUSE, CHIH.



10 RUTA DEL VINO, B.C.



20 LAS TOSTADAS MÁS FAMOSAS





Buffalo Steak House

Ciudad Cuauhtémoc



Texto: GUSTAI
Fotos: La Marmota Azul.



El norte cautiva con sus sabores. Es la gastronomía una de las principales culpables de que los visitantes queden atrapados, con un perenne deseo de regresar a esas tierras. En Ciudad Cuauhtémoc, hogar de tres culturas, existe un restaurante que combina identidades e ingredientes de su gente para crear una imperdible experiencia culinaria.

Buffalo Steak House, ubicado en el km 1 de la carretera Cuauhtémoc-La Junta, es el lugar para comer carne. Como su nombre lo dice, filetes, costillas, rib eye y otros cortes forman parte del impresionante menú que ofrece a sus comensales. Arrachera, chorizo, chistorra, carne seca, todos están incluidos en la oferta, con opción de combinarlos en diferentes platillos con queso fundido, guacamole o papas al horno.

Pero no es solo su amplio menú lo que caracteriza a Buffalo Steak House. “Nos caracteriza la frescura de nuestros alimentos”, dice Conchita Ortiz, Gerente de Buffalo Steak House. “Todo se prepara al día, incluyendo cortes, guarniciones, pan, tortillas, etcétera”. Entre una decoración de estilo vintage, que incluye piezas de museo como máquinas de escribir y cámaras fotográficas antiquísimas, se brinda un servicio de alta categoría.

“El lugar de la exclusividad”, reza el lema del restaurante. En ambiente familiar y ameno, quien se sienta en una de sus mesas se siente automáticamente privilegiado. La atención es excelente y las opciones que uno tiene enfrente lo hacen salir de la cotidianidad para sentirse con una buena comida.

Entre las especialidades están los paquetes como el Molcajete, que incluye arrachera, pechuga de pollo, chorizo, queso y camarón, o el Comal Buffalo, que viene con costilla choice, pechuga de pollo y arrachera.

Con el objetivo de brindar siempre algo nuevo a sus clientes, Buffalo Steak House se reinventa constantemente incluyendo nuevos platillos en su menú. Tal es el caso del Comal Marinero, que añade un sabor de mar a la variedad de carne e incluye filete, camarones regios, tacos de marlín, quesadillas de camarón y palomitas de camarón.

También han importado sabores, añ



Chicharrón de queso relleno de chile poblano, acompañado de frijoles refritos.



Santiago Hernández
Chef del Buffalo Steak House



diendo recientemente un paquete de rib eye, costilla nortea, salchicha argentina y chistorra, todo bajo el nombre de Comal Argentino.

Por si todos estos cortes y platillos no fueran suficientes, el comensal puede idear su propia creación y el equipo de cocina se lo preparará al instante. Ese es uno de los puntos fuertes de Buffalo Steak House, hacer todo lo posible para que todo el mundo salga contento, incluso cocinar cosas que usualmente no están en su menú.

Su calidad en alimentos y servicio lo convierten en un punto de encuentro. “Diario vienen familias enteras, gente de negocios, grupos de turistas, en fin, muchos tipos de personas, de Cuauhtémoc y otros lugares, se reúnen en nuestras mesas”, asegura Conchita Ortiz.

Lo sabrá cuando cruce la puerta, comer en Buffalo Steak House no se trata sólo de carne, sino de toda una experiencia que sólo un lugar exclusivo te puede dar. ■

*Cuauhtémoc-La Junta km 1, Esperanza,
Cuauhtémoc, Chihuahua. T. 01 (625) 581-5690*

Buffalo Steak House

Ubicado en Chihuahua, km 1 de la carretera Cuauhtémoc-La Junta, aquí es el lugar para comer carne. Como su nombre lo dice, filetes, costillas, rib eye y otros cortes forman parte del impresionante menú que ofrece a sus comensales; arrachera, chorizo, chistorra, carne seca, todos están incluidos en la oferta.



Huevo San Juan con machaca





4 personas

Ingredientes:

8 pzas.	Huevo San Juan
100 g	Machaca seca
200 g	Jitomate picado
100 g	Cebolla picada
30 g	Chile serrano picado
C/s.	Sal
C/s.	Pimienta
C/s.	Aceite
300 g	Frijoles refritos
150 g	Queso fresco
1 pza.	Aguacate

Procedimiento:

1. En una sartén, sofría la cebolla, una vez que cambien de color, añada la carne seca y sofría por un minuto.
2. Vierta el jitomate, junto con el chile, una vez que esté bien sofrido todo, sazone con sal y pimienta.
3. Vacíe los huevos previamente batidos, cocine solo hasta que el huevo esté completamente cocido y retire del fuego



¡Baja California sabe a vino!

Gracias a su clima mediterráneo y herencia europea, el noroeste mexicano es la zona vitivinícola más importante del país, una región productora reconocida y celebrada en todo el mundo.



la ruta del vino

Texto: GUSTA!
Fotos: La Marmota Azul / Photostock.

Baja California la fundaron misioneros. Como hicieron en todo el país, frailes caminaron predicando la palabra de Cristo, educaron a los indígenas de acuerdo a costumbres europeas y construyeron misiones. Poco a poco transitaron la península y fueron edificando sus asentamientos.

Sus edificios estaban llenos de tradiciones, una de ellas era el vino. La costumbre de cosechar uvas y procesarlas hasta lograr la bebida rojiza y aromática tenía ya algunos milenios de edad cuando llegó a nuestro país.

Las misiones empezaron a construir las jesuitas. Luego, estos fueron expulsados por el Rey de España y relevados de su tarea por los dominicos que construyeron algunas misiones más, 3 de ellas en el centro de lo que hoy conocemos como la Ruta del Vino: la Misión de Santo Tomás de Aquino, la Misión de San Vicente y la Misión de Nuestra Señora de Guadalupe, todas fundadas a finales del siglo XVIII. Fue alrededor de estas que se comenzó a cultivar la vid.

Baja California, en su parte noreste, goza de un clima mediterráneo, con veranos secos e inviernos lluviosos y

frescos, propiciados por la corriente fría que llega de California. Esta misma brisa viene cargada de humedad marina, que junto a los otros factores crea un ambiente perfecto para muchos tipos de uva. Los religiosos habían llegado a un ambiente en extremo propicio para la viticultura, y no desaprovecharon la oportunidad.

Pasaron los años y las misiones fueron abandonadas, hasta que en 1888 Francisco Andonegui, italiano, y Miguel Ormart, español, se hicieron de la Misión de Santo Tomás de Aquino y fundaron las Bodegas de Santo Tomás, la primera vinícola de Baja California.

La ruta

La Ruta del Vino actual pasa por los municipios de Tecate, Tijuana y Ensenada, y alberga decenas de casas vitivinícolas, desde las más grandes que producen a nivel industrial, hasta los pequeños productores con sus encantadores vinos artesanales.

En muchas de estas casas vinícolas ubicadas a lo largo de la carretera Ensenada-Tecate se pueden realizar recorridos, presenciar y aprender del proceso de producción, disfrutar degustaciones y comprar productos gourmet como quesos, pan, aceite





de oliva y, por supuesto, vino en sus boutiques especializadas. En esta romántica locación, existe una oferta amplísima.

En 1950, había 12 vitivinícolas que producían a gran escala en Baja California, entre las que estaban Bodegas Santo Tomás y Bodegas Cetto. La primera es la más antigua de toda Latinoamérica. Cuando los señores Ormart y Anondegui adquirieron la Misión de Santo Tomás, comenzaron con el cultivo de uvas como Palomino, Moscatel y Tempranillo. En 1939, ya que Abelardo Rodríguez había comprado el viñedo, produjeron la primera botella de vino mexicana. Hoy la vinícola exporta 18 mil cajas al año a Estados Unidos, Canadá, España y China.

Actualmente la empresa la maneja Santiago Cosío Pando –su abuelo, Don Elías Pando, la compró en los 70–, y produce vinos como Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay, que han ganado premios internacionales.

Otro importante nombre de la industria vinícola es L.A. Cetto. Esta casa, antes llamada Bodegas Cetto, la fundó Don Ángelo Cetto, un migrante italiano que llegó a México buscando hacer fortuna. Instituyó una tienda de vinos y licores, y luego fundó en Tecate su primer viñedo donde empezó a hacer vino y brandy. Entonces, gracias a la prohibición de alcohol en Estados Unidos y su cercanía con la frontera, las ventas crecieron a niveles insospechados. A principios de los 70, compró un nuevo terreno en Valle de Guadalupe, donde poco a poco fue instruyendo a su hijo, Luis Agustín, para que tomara las riendas del negocio.

A finales de la década, Luis Agustín cambió el nombre de la compañía a L.A. Cetto y creó una de las más grandes vinícolas del país. Cultivan más de 40 tipos de uva, pero su vino insignia, multipremiado en las más importantes ferias a nivel mundial, es el nebbiolo. Esta especie de uva italiana no solo identifica a esa casa, sino a toda Baja California. “En todo el mundo, los críticos coinciden en que el nebbiolo podría representar a



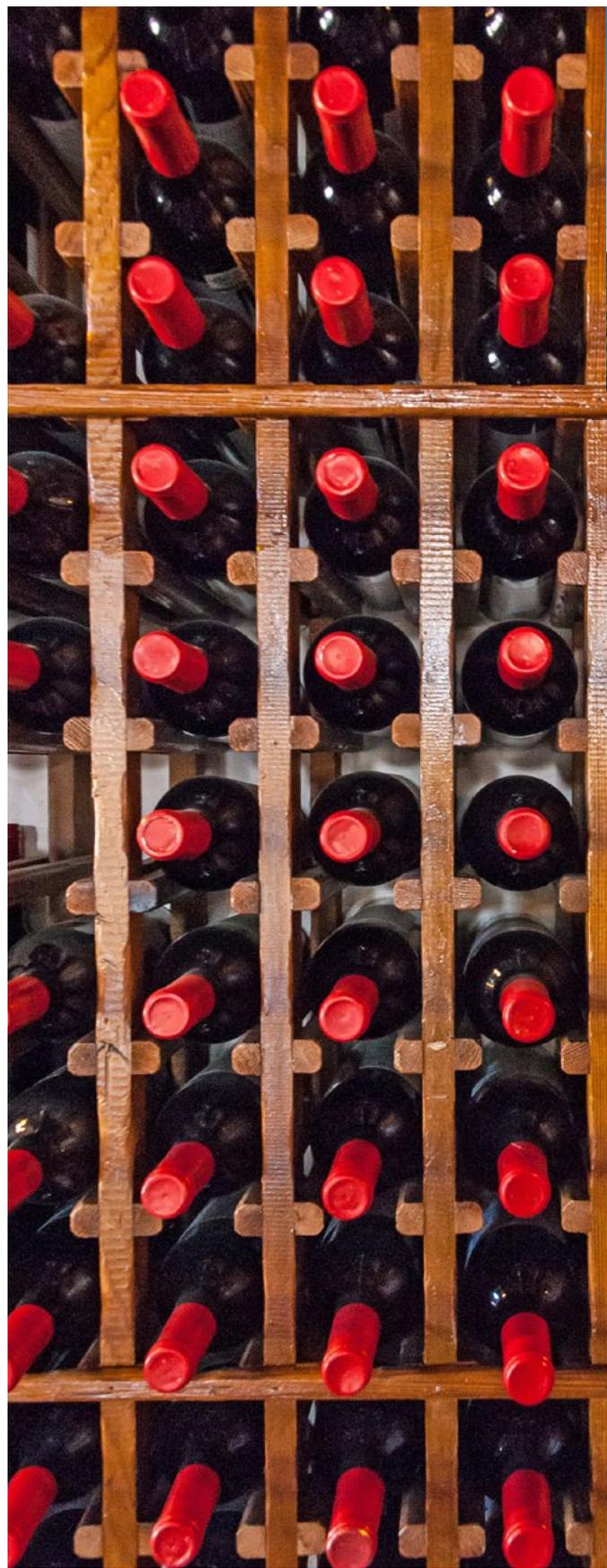
Clima mediterráneo

Baja California, en su parte noreste, goza de un clima mediterráneo, con veranos secos e inviernos lluviosos y frescos, que junto a otros factores crea un ambiente perfecto para muchos tipos de uva.

Los paisajes de la ruta son magníficos. Foto: Photostock.



En la ruta podrás disfrutar de exquisita gastronomía para degustar con el vino. Foto: La marmota azul.





126 años de producir el mejor vino

En 1950, había 12 vitivinícolas que producían a gran escala en Baja California, entre las que estaban Bodegas Santo Tomás y Bodegas Cetto. La primera es la más antigua de toda Latinoamérica.

← México –, dice Alejandro Acevedo, sumiller de L.A Cetto–. Ha tenido una adaptación increíble, como en ningún otro lugar fuera de Italia”.

Los turistas pueden conocer el viñedo y fábrica de L.A Cetto, así como disfrutar de una degustación por precios que van de los \$25 a los \$150, dependiendo del paquete que se elija.

No todo son grandes vitivinícolas, también hay productores pequeños. El vino se ha vuelto la base económica de la región, como producto de consumo y como ruta turística, por eso se alienta la producción independiente. En 2004, Hugo D’Acosta productor de Casa de Piedra, comenzó un proyecto llamado “Estación de Oficios El Porvenir”, mejor conocido como “La Escuelita”, con el cual enseña cómo hacer vino a todo aquel que quiera comenzar su producción personal.

La bebida tiene su propio museo. El Museo del Vino cuenta, a través de exposiciones, la historia del desarrollo vinícola en el Valle de Guadalupe y su importancia para la región.

La Herencia de la Madre Rusia

A principios del siglo XX, cuando Rusia tenía tremendos dolores de cabeza causados por la Revolución Bolchevique y la Primera Guerra Mundial, el zar Nicolás II sintió que se tambaleaba en el trono y empezó a perseguir y matar opositores. Algunos se quedaron a pelear, otros huyeron.

De los rusos que abandonaron el barco, muchos llegaron a Estados Unidos, entonces una potencia emergente. Ahí escucharon que Porfirio Díaz, que ya se había acomodado en la presidencia por más de 2 décadas, estaba vendiendo terrenos en la porción más meridional de México. Así fue que muchos llegaron, en 1905, a comprar su rebanada de tierra y procurarse sustento de ella. Comenzaron plantando trigo y cebada, pero el clima no les ayudó y pronto tuvieron que echar ojo a otras semillas. Y se encontraron las de vid. →

La bendita planta, con sus jugosas bolitas moradas, crecía casi sin ayuda, y los europeos no tardaron en abandonar sus otros cultivos. De la mano de las uvas, la cultura rusa se desarrolló en un ambiente casi exclusivo para ellos. Vivieron de acuerdo a sus costumbres, con su religión molokana y sus maneras.

Poco a poco se mezclaron con los locales. En 1954, una numerosa comunidad mexicana llegó a la península a instalarse. A algunos, los más religiosos, no les gustó ser molestados y prefirieron regresar a Estados Unidos, otros se quedaron, se adaptaron al cambio y acabaron por integrarse a la sociedad.

En los años 80, un grupo de niños con herencia rusa de la escuela secundaria número 40, se preocupó por mantener la cultura que sentían diluirse. Con ayuda de la comunidad se organizaron para recolectar objetos representativos de su cultura y montar una exposición permanente.

En 1991, se inauguró el Museo Comunitario Ruso, en una casa construida en 1905, donada por la familia Samarin. “Se trata de un esfuerzo de la comunidad por conservar sus tradiciones –, dice Francisca Samarin, directora general del museo –. “Exhibimos muebles, indumentaria, fotografías, instrumentos, etcétera. Queremos preservar esto que sentimos que nos pertenece”.

Esta pequeña casa de techo de dos aguas es un bastión contra el olvido, una prueba de que la cultura rusa sigue viva en México y es parte de la identidad de Baja California.

Otros atractivos

En el Valle de Guadalupe hay otros puntos de interés en los que se pueden realizar muchos tipos de actividades.

Pasando la entrada de L.A. Cetto, está la Cascada de Arroyo de Guadalupe. Es una pared de 30 m bajo la cual una caída de agua ha creado una pileta donde refrescarse en tiempos de calor. También se puede practicar rapel en su escarpado muro. Por ese mismo camino están las Aguas Termales, albercas naturales de agua sulfurosa donde darse un plácido y relajante baño. Si tienes una bicicleta de montaña o simplemente te gusta caminar por bellos paisajes, el Valle de Guadalupe también tiene algo para ti.

Los humanos llegaron al Valle hace mucho, y dejaron tras de sí pinturas rupestres. Existen varios sitios donde admirarlas, pero es necesario contactar un guía (puede hacerse a través del Museo Comunitario Ruso) para encontrarlas y conocerlas.

El Museo Histórico Comunitario del Valle de Guadalupe da cuenta de los asentamientos prehispánicos en la zona, en especial de la etnia kumai. También dedica una sección a documentar la migración rusa.

Cultura y vino se conjuntan en un lugar precioso y hacen de este un destino ideal para visitar en pareja o en familia. Baja California te espera para deleitar todos tus sentidos y consentirte con productos gourmet surgidos de su tierra. ■



Todo tipo de Productores

En la ruta también hay productores pequeños. El vino se ha vuelto la base económica de la región, como producto de consumo y como ruta turística, por eso se alienta la producción independiente.



CLARAMENTE DELICIOSAS

CONOCE MÁS RECETAS:



Canapés de clara



Recetas Coleccionables



Ingredientes:

60 g	Claras de huevo
20 ml	Aceite de cacahuete
20 g	Mayonesa
20 g	Mostaza
2 pz	Bolillo
18 pz	Alcaparras
1 pz	Rama de hinojo
2 pz	Jitomate cherry

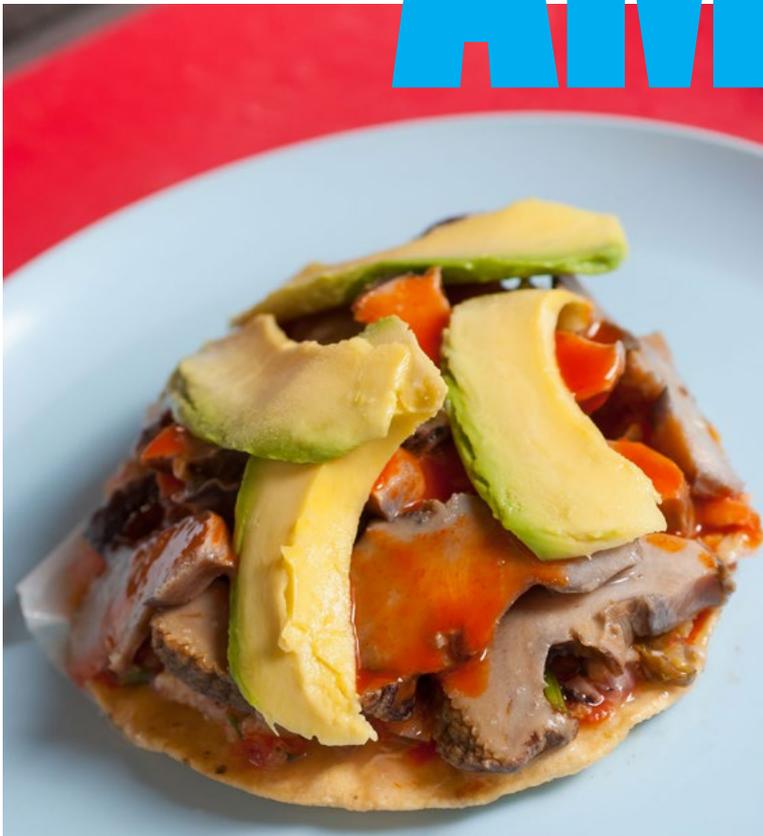
Procedimiento:

1. En una sartén caliente cocer la clara de huevo con el aceite de cacahuete, salpimentar y reservar
2. Cortar rebanadas de el bolillo en forma sesgada y tostar.
3. Mezclar la mayonesa con la mostaza y untar al pan tostado, encima servir las claras y decorar con el hinojo, el jitomate cherry y las alcaparras.

Texto: GUSTA!
Fotos: La Marmota Azul.

De Ensenada con AMOR

Tostada de caracol y erizo, acompañada de aguacate, salsa de cacahuete y mango con habanero.



A simple vista es un carrito más de comida, como todos los demás que adornan las calles de Ensenada. El ojo no entrenado podría ni siquiera reparar en la carreta que lleva el nombre de La Guerrerense y pasar de largo sin enterarse jamás que se está perdiendo de uno de los prodigios culinarios más notables del mundo.

Detrás de un mosaico de frascos de colores rellenos de salsas, se asoma sonriente Sabina Bandera González, mejor conocida como Doña Sabina. Desde 1976, atiende el puesto de tostadas de mariscos que comenzó como uno más, y que en 2012 fue incluido por el semanario estadounidense Newsweek en su lista de los 101 Mejores Lugares Para Comer en el Mundo.

El menú incluye 14 tipos de ceviche, algunos con inusitadas combinaciones de ingredientes como pulpo, almeja, erizo y otras joyas del mar bajacaliforniano, así como 16 salsas dife-



Una mujer tomó ingredientes del mar
e hizo con ellos magia. En Baja California se sirven,
desde una peculiar locación, tostadas de
mariscos que han hecho temblar
al mundo.





“Las tostadas La Guerrerense son la mejor comida de Ensenada. Increíbles, complejas, sofisticadas y frescas ¡preparadas en un carrito!”

Anthony Bourdain

←
rentes, cada una diseñada con cuidado para complementar los platillos. Los insumos vienen frescos del Mercado Negro, el excelente mercado de mariscos de la ciudad.

Originaria del estado de Guerrero, Doña Sabina llegó a Baja California de visita, una que se prolongó 37 años. “El puesto lo comenzaron mis suegros en 1969. Yo llegué de luna de miel con mi viejo. Veníamos por un mes, nada más. Aprendí el negocio y estoy aquí desde entonces”, cuenta Bandera González.

La Guerrerense nació sin la ayuda de Doña Sabina, pero fue ella quien la nutrió e hizo crecer. “La mitad de las recetas ya las tenían mis suegros, la otra mitad son mías y también las salsas con las que sazonomos las tostadas”, me asegura.

Hay chefs que estudian una vida y se rompen la cabeza con complicadas combinaciones de sabores en un intento de crear algo único. Sabina Bandera está hecha de talento. Es la única explicación posible para alguien que ha creado una experiencia de sabor así de memorable sin contar con más escuela gastronómica que lo que ha aprendido en la carreta.

“Mi papá era agricultor y ganadero. Me enseñó cómo sembrar y trabajar la tierra, nada que ver con cocina y menos con mariscos. Yo aprendí de esto con mis suegros cuando llegué a Ensenada”, confiesa Doña Sabina.

De su ingenio nació una explosión de sensaciones que enloquecen las papilas gustativas de sus comensales. Con una noción innata para mezclar sabores y texturas ha creado comida con una reputación que ha trascendido fronteras.

No sólo Newsweek le ha dedicado páginas. Publicaciones del tamaño de National Geographic y The New York Times la han



Almeja acompañada de aguacate, salsa de cacahuete y mango con habanero.



TAN **LIGERO** y RICO
QUE VA CON **TODOS**

Huevo San Juan Light® es práctico y ligero en calorías pero con todo el sabor del huevo, porque por cada 2 claras contiene solo 1 yema.



De venta en:



El menú incluye 14 tipos de ceviche, algunos con inusitadas combinaciones de ingredientes como pulpo, almeja y erizo.





visitado y quedado fascinados por la complejidad y elegancia de sus platillos.

También el famoso chef norteamericano, Anthony Bourdain, está entre los enamorados de La Guerrerense. Visitó a Sabina Bandera y quedó pasmado de que una exquisitez de ese calibre se sirviera en una carreta callejera.

“Las tostadas la Guerrerense son la mejor comida de Ensenada. Increíbles. Complejas, sofisticadas, frescas- ¡y preparadas en un carrito!” Estas fueron las palabras que Bourdain publicó en su cuenta de Twitter después de probar los platillos de Doña Sabina.

¿Cómo cautivó La Guerrerense a una eminencia de la gastronomía mundial? Tres palabras: erizo con almeja. Estos ingredientes combinados en la proporción exacta, acompañados de cacahuete, nuez, almendra, ajo y aceite de oliva, todo puesto sobre una crujiente tostada, constituyen la especialidad de la casa y un imán de paladares que conquista hasta a los más quisquillosos.

Del sabor nació la amistad, y de esta vinieron oportunidades. Bourdain tomó como misión propia dar a conocer a La Guerrerense en el extranjero, y en 2012 invitó a Bandera González y su equipo a participar en el LA Street Food Fest, un renombrado festival de comida callejera en Los Ángeles, California. No tuvieron competencia. Nadie vendió más que los mexicanos que se llevaron el premio “Best in Show”, acreditados como los mejores entre 100 participantes.

En junio de 2013, Mariscos La Guerrerense viajó del otro lado del mundo, a Singapur, para participar en el World Street Food Congress, también por invitación de Bourdain. Los medios locales y los asistentes al congreso se volvieron locos con el sazón bajacaliforniano que fue mencionado en periódicos y programas de televisión.

La Guerrerense es un referente de la gastronomía mexicana. De apariencia modesta, la carreta de los años 60 es hoy conocida dentro y fuera de nuestras fronteras. Pero para Doña Sabina el reconocimiento lleva compromiso. “Es muy bonito que te den premios y que a la gente le guste lo que haces. Da mucho orgullo representar a nuestro país, porque somos cien por ciento mexicanos. También es una responsabilidad y tenemos que adaptarnos. Yo nunca me pintaba y ahora tengo que venir arreglada a la carreta por si vienen a entrevistarnos”.

El secreto es simple, “el sazón que una tiene y el amor con el que haces las cosas”, asegura Doña Sabina. La afirmación puede parecer un cliché, pero sus acciones la respaldan. Basta con saber por qué, a pesar de su tremendo éxito, no ha cambiado las ruedas y banquetas por un restaurante en forma. “¿Qué preferirías –pregunta Bandera–, que te atienda un mesero o quien prepara la comida? Me gusta estar cerca de mis clientes y saber que están disfrutando”.

Hay calles que guardan cosas extraordinarias. A unos pasos del mercado, camufladas tras una carreta como tantas otras, están la dedicación, talento y entrega personal de Doña Sabina y los suyos, que han creado un ícono del sabor del mar mexicano. Las tostadas de ceviche tienen una sola reina, la cual se adueña los corazones y paladares de quienes se acercan a ella: La Guerrerense. ■



Flan de Queso Crema Light





Ingredientes:

250 ml	Huevo light San Juan
190 g	Queso Crema light
360 ml	Leche evaporada
360 g	Leche condensada light
10 ml.	Vainilla líquida

Para el Caramelo:

300 g	Azúcar
300 ml	Agua
1/2 pza	Jugo de limón.

Procedimiento:

1. Colocar la azúcar, el agua y jugo de limón en un cazo cónico. hervir y mantener en la lumbre a formar el caramelo; Verter sobre el molde deseado el caramelo y dejar enfriar.
2. Licuar huevo Light San Juan con el resto de los ingredientes.
3. Colocar la mezcla y tapar con papel aluminio, colocarlo a baño maría hornear a 180°C por 90 min o hasta que esté cocido.

SACAR del horno y dejar enfriar completamente y refrigerar por lo menos 2 h antes de servir.

Recomendación: Este tipo de flanes se recomienda se acompañen con frutas frescas como fresa, durazno, frambuesas, etc. O salsas de diferentes frutas.

Las *baguettes* del mercado de *San Juan*

Texto: GUSTAI
Fotos: Roberto Beltrán.

En pleno centro del Mercado de San Juan, en el Distrito Federal, está un local con más de 80 años de historia. Ahí se venden algunos de los quesos y carnes más finos que se pueden encontrar en la ciudad, así como otros productos gourmet que lo han hecho famoso por toda la capital.

Su nombre es La Jersey –el cual toma de una raza de vaca lechera– y se fundó por los años de 1930 en un tianguis del centro de la ciudad. Petra Romero, mejor cono-

cida por sus familiares como Dominguita, salió de San Lorenzo Ometepepec, Puebla, de un rancho propiedad de su familia, huyendo del machismo que ahí predominaba. Aventurera en busca de nuevas oportunidades, llegó a la Ciudad de México, donde empezó a procurarse sustento con la venta de quesos que sus tíos le mandaban a espaldas de sus padres.

Comenzó vendiendo mantecas, quesillos y quesos rústicos en un tianguis cercano a

La Merced. Sus productos, todos producidos en Puebla, rápidamente empezaron a cobrar notoriedad.

Ya por 1950, luego de veinte largos años de lucha y experiencia, se mudó a un pequeño local donde ahora es el Mercado de Artesanías y Curiosidades de San Juan. Una vez establecida, incluyó a su oferta nuevos productos como queso cincho, barras de mantequilla que cortaba todas las mañanas en trozos de medio kilo, y miel





En La Jersey, lo gourmet no sólo es para llevar, también se puede comer ahí. Con pan de diferentes tipos para escoger –baguette o focaccia–, se pueden pedir varios tipos de bocadillos con diferentes ingredientes. Los precios van de \$75 a \$500 pesos por un cuarto de baguette y todas incluyen vino y postre de cortesía.





pura de abeja que dividía en pequeños frascos de vidrio de un cuarto de litro.

Con el paso de los años, María Eugenia Ramírez Romero, hija de Doña Dominguita, se fue involucrando en el negocio, ayudando a su madre. Entre las dos vendieron quesos a hoteles, restaurantes y toda clase de clientes de las zonas económicamente acomodadas de la ciudad. Artistas, políticos, empresarios, chefs, conocedores, todos iban a La Jersey por los productos más finos y exóticos.

A mediados del siglo XX, la fábrica de cigarrillos El Buen Tono, propiedad del empresario francés Ernesto Pugibet, donó una de sus bodegas. En ese edificio, se construyó lo que hoy conocemos como el Mercado del San Juan. En cuanto abrió sus puertas, La Jersey se mudó para allá, quedándose con uno de los puestos de ho-

nor en el corazón del mercado.

Cuando murió Doña Dominguita, María Eugenia, quien con el paso de los años acabaría siendo conocida como la abuela Maru, siguió con el negocio familiar que ya tenía varias décadas de tradición.

Y siguió ampliando la oferta. Por recomendación o abierta petición de hoteles, restaurantes y otros clientes, las cuales se anotaban en un libro especialmente destinado para ello, se incorporaron nuevos sabores a La Jersey. Se trajo queso feta, se vendió por primera vez queso manchego y se incorporaron las primeras piezas de charcutería.⁷

Pasaron los años, la abuela Maru envejeció y poco a poco fue dejando el negocio a sus hijos. Hoy, Oscar Sergio Castro Rodríguez es quien lleva las riendas de La Jersey. Detrás del mostrador, eviden-

temente orgulloso de ser “La Original Jersey”, atiende a sus clientes, rebana quesos e instruye a sus empleados a poner total atención en su trabajo.

“Tenemos toda clase de quesos rústicos, nacionales y de importación”, asegura Oscar. Al hablar con él, es patente que se trata de un conocedor. Comenzó a trabajar con su madre cuando tenía 12 años, y hoy es la cabeza de uno de los expendios protagónicos de un mercado que es un acontecimiento gastronómico en sí mismo.

Parmesano, roquefort, azul danés, mascarpone, gorgonzola, provolone, en fin, una variedad de quesos que no acabaríamos de nombrar nunca está representada en el menú. Luego está la charcutería, con toda la gama de lomo ibérico, jamón serrano, jamón de jabugo, chorizo, salami, en fin, cualquiera de las piezas más finas que



Al final de tu baguette
viene el postre:
fresa rellena de queso
mascarpone y nuez.





puedas pensar. En sus vitrinas también hay otros productos gourmet como aceite de oliva extra virgen, abulón, paté de foie gras, mantequillas y mantecas, caviar, aceites trufados, y un largo etcétera.

A estas alturas, con casi un siglo a sus espaldas, La Jersey no tiene que esforzarse para atraer clientes o proveedores. Con un imán de historia, atrae desde compradores que buscan la mejor calidad hasta importadores que quieren una ventana de primer nivel para sus productos.

El Mercado de San Juan es mundialmente famoso por su refinada, exótica y exquisita oferta. Se trata del mercado de más alta categoría de la ciudad y, tal vez, del país. Esa tendencia hacia las poesías gastronómicas. “Nosotros empezamos con los productos gourmet en el Mercado. Ya que nosotros teníamos quesos de importación y otras cosas, los demás empezaron a incluir carne de pato, salmón importado, cortes de venado y otros productos”, asegura Oscar Castro.

En La Jersey, lo gourmet no sólo es para llevar, también se puede comer ahí. Con pan de diferentes tipos para escoger –baguette o focaccia–, se pueden pedir varios tipos de bocadillos con diferentes ingredientes. Los precios van de \$75 a \$500 pesos por un cuarto de baguette y todas incluyen vino y postre de cortesía.

La más popular, por precio y contenido, es la Amigo, baguette rellena de jamón serrano español, salami cocido, lomo canadiense, queso manchego, queso de cabra y queso parmesano, todo sazonado con alioli. Para acompañar esa delicia, un poco de suave tempranillo. Al terminar, el comensal recibe una exquisita tapa de queso mascarpone con un poco de miel pura de abeja traída desde Chiapas. Esta fiesta para el paladar, que en cualquier restaurante podría rondar los \$200 sin problema alguno, aquí cuesta \$75 pesos, y por \$250 pesos come una familia de 4 hasta quedar satisfechos. Es una verdadera delicia.

Sin duda alguna, La Jersey es una de las experiencias gastronómicas más notables de la capital. Con casi un siglo de historia a sus espaldas, este expendio de clase mundial escondido en el Centro Histórico del Distrito Federal es uno de los puntos imperdibles de la ciudad. Olvídate de los lujosos restaurantes de tapas, si quieres probar lo mejor de lo mejor por un precio insuperable, ve a donde esos caros y rimbombantes nombres se surten, ve al epicentro de la quesería y charcutería de México, ve a La Jersey. ■



Oscar y Raúl Castro
Proprietarios de La Jersey

La proteína



que

Necesitan



COMPRA EN LÍNEA
envío gratis

croquetaschop.com



CALIDAD Y FRESCURA *en tu cocina*



Huevo
**San
Juan**[®]

Comprueba la
frescura de nuestros
productos en:

