SM
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
Año 2
Abril 2021
23
YUCATÁN
Regina Escalante
MUJERES
YUCATECAS
UN ACTO DE RESISTENCIA GASTRONÓMICO
SABORESMETROP
REVISTA DIGITAL
WWW.REVISTAUNO.COM

Sm
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
DIGITAL
Únete como:
Patrocinador y/o Anúnciante...
- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !
SABORESMETROP
Dietas
Veganas
Vegetarianas
Patrocinador:
3 meses $ 2,400.00 más IVA
INFORMES:
saboresmetrop@revistauno.com
unoeliniciodetodo@gmail.com
55.1366.9455

DOGO
Naucalpan
Un mundo de productos de limpieza
+de 100 SOLUCIONES QUE FACILITAN TU VIDA
¡La calidad no cuesta más!
Detergentes
Aromatizantes
Blanqueadores
Desinfectantes
Desengrasantes
Gel Anti-Bacterial
Quita-Sarro, etc...
Aceptamos Tarjeta de Crédito y Débito.
dogonaucalpan@hotmail.com
www.dogo.mx
5360-6796
Av. de los Cipreses Local 22. Col. Jardines de San Mateo CP. 53240, Naucalpan de Juárez Edo. Méx.

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- Una bebida guanajuatense con historia. **(4)**
- Mujeres Yucatecas: un acto de resitencia Gastronómico. **(6)**
- La cuna del Molcajete - San Nicolás de Obispo -. **(8)**
- Semana Santa en compañía de Tío Pepe - 4 originales cócteles. **(10)**
- Una probada del Mediterráneo en Querétaro. **(12)**

En revista SABORES Metropolitanos, deseamos que usted amigo lector, forme parte de nosotros y que encuentre en las páginas de la revista, el mejor lugar en donde estar con la familia o los amigos. Así también, disfrute de los descuentos, promociones y eventos, especialmente preparados para usted, por parte de nuestros anunciantes y patrocinadores.

Envienos sus sugerencias, felicitaciones y quejas, nos interesa saber su opinión.

Los Editores.

SABORESMETROP

IMPORTANTE

A todos nuestros lectores y amigos, consumir los servicios de nuestros anunciantes y patrocinadores, nos permite, llegar a ustedes mes a mes.

Abril 2021

Publicidad

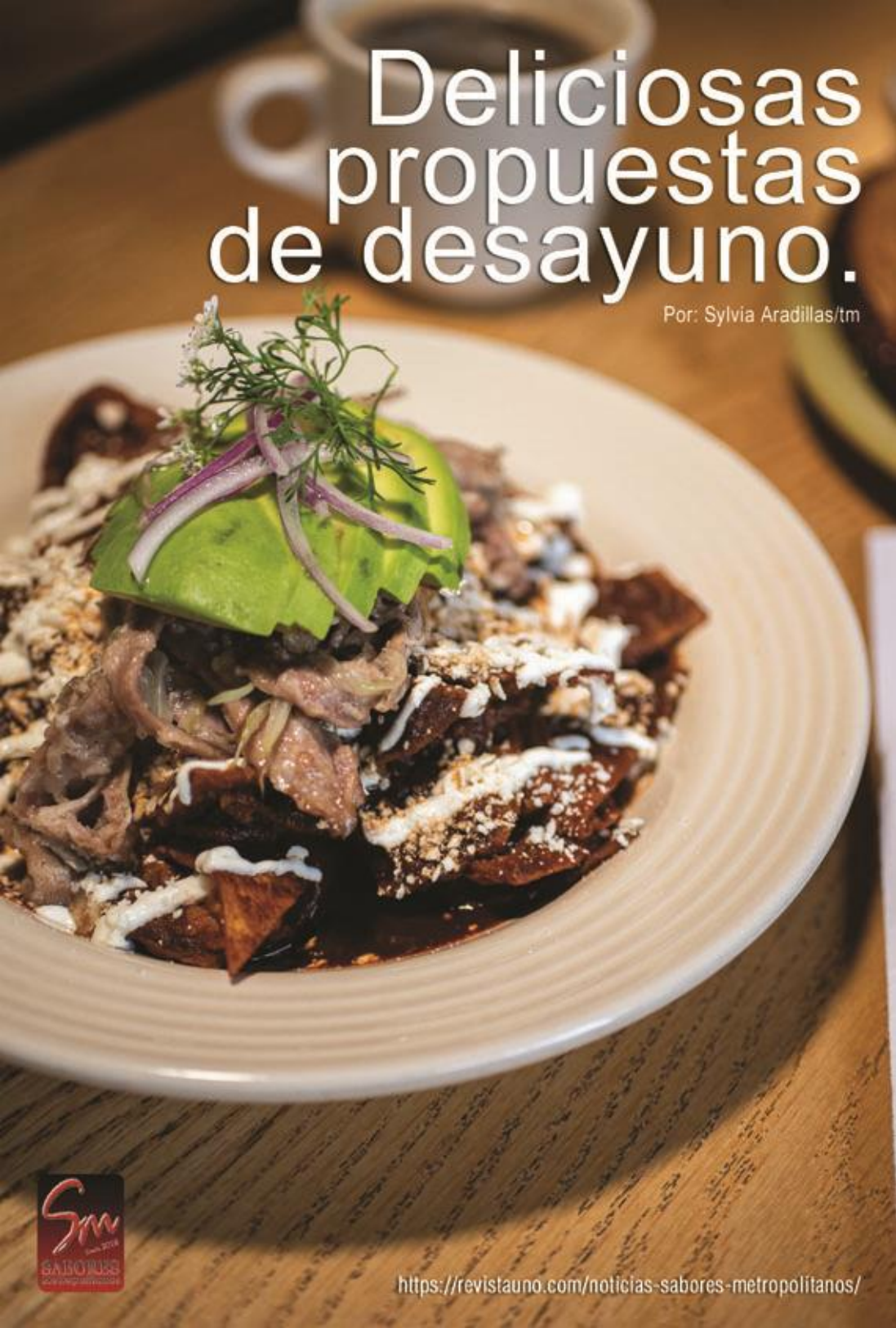
saboresmetrop@revistauno.com
unoeliniciodetodo@gmail.com
Tel. 04455-1366-9455

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por **UNO el inicio de todo**, con dirección en: Calz. Legaria No. 833 int 602, Col. Irrigación, Delegación Miguel Hidalgo CP. 11500 México D.F.; Editor responsable: José Quintero Carrillo. Número de Reserva de Título en Derechos de Autor: en tramite. Número de Certificado de Licitud y Contenido ante la Comisión Certificadora de Publicaciones y Revistas Impresas en trámite. Certificación de circulación en trámite. Prohibida su reproducción parcial o total. El contenido de los artículos son responsabilidad del autor.

DIRECTORIO
• José Quintero Carrillo **Director Editorial** • José Antonio Martínez Pérez **Administración** • **Equipo de Ventas** revista Sabores Metropolitanos • **Diseño Gráfico** • C. Sarai Martínez Oviedo **Coordinación de Logística y Distribución** • Georgina Oviedo G. **Corrección de Estilo** • **Colaboradores:** Agencias de Relaciones Públicas.

Deliciosas propuestas de desayuno.

Por: Sylvia Aradillas/tm



Una bebida guanajuatense con historia. " LÁGRIMAS DE LA VIRGEN "

Por: Ana Galván.

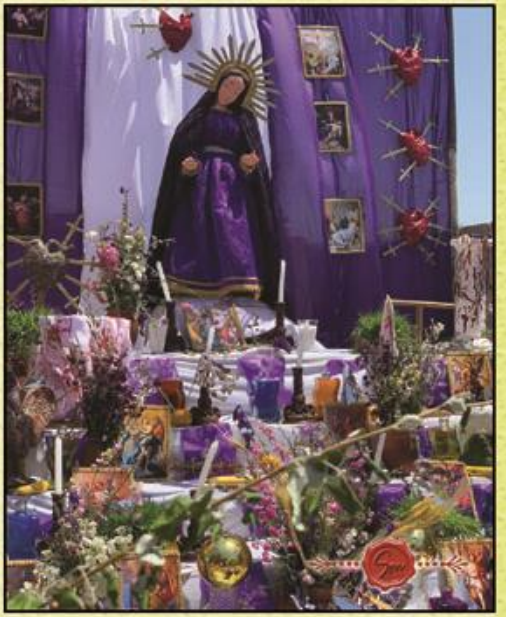
Las Lágrimas de la Virgen es una bebida tradicional de Guanajuato Capital, que fue creada para los tiempos de cuaresma y se acostumbra tomar el viernes de dolores, es decir, un viernes antes de que inicie la Semana Santa, fecha en la que la capital guanajuatense acostumbra montar altares a la Virgen de los Dolores.

Esta preparación cuenta con una gran historia que se remonta posiblemente a los principios del siglo XVII. Se cuenta que esta agua fue creada para representar el dolor de la Virgen María por la crucifixión de su hijo Jesús. Se hace con 7 ingredientes, los cuales representan los 7 dolores por los que pasó María (de acuerdo con la tradicion de la iglesia católica).

Las Lágrimas de la Virgen suelen ofrecerse a los visitantes como ofrenda el viernes de dolores, a manera de acompañar a la Virgen en su sufrimiento. La tradición indica que se debe preguntar a los encargados del altar ¿ya lloró la Virgen? Y como respuesta te brindan un vaso de agua.

La preparación es muy sencilla, licua el betabel con un poco de agua y endulzante al gusto. Vacía la preparación a una jarra con lo que sobró de agua y agrega el resto de los ingredientes picados, mezcla todo bien y sirve.

Tomar "Lágrimas de la Virgen" el viernes de dolores, representa una tradición de gran importancia en el Estado y sobre todo para los capitalinos, ya que significa veneración a la Virgen de Dolores, patrona de los guanajuatenses.

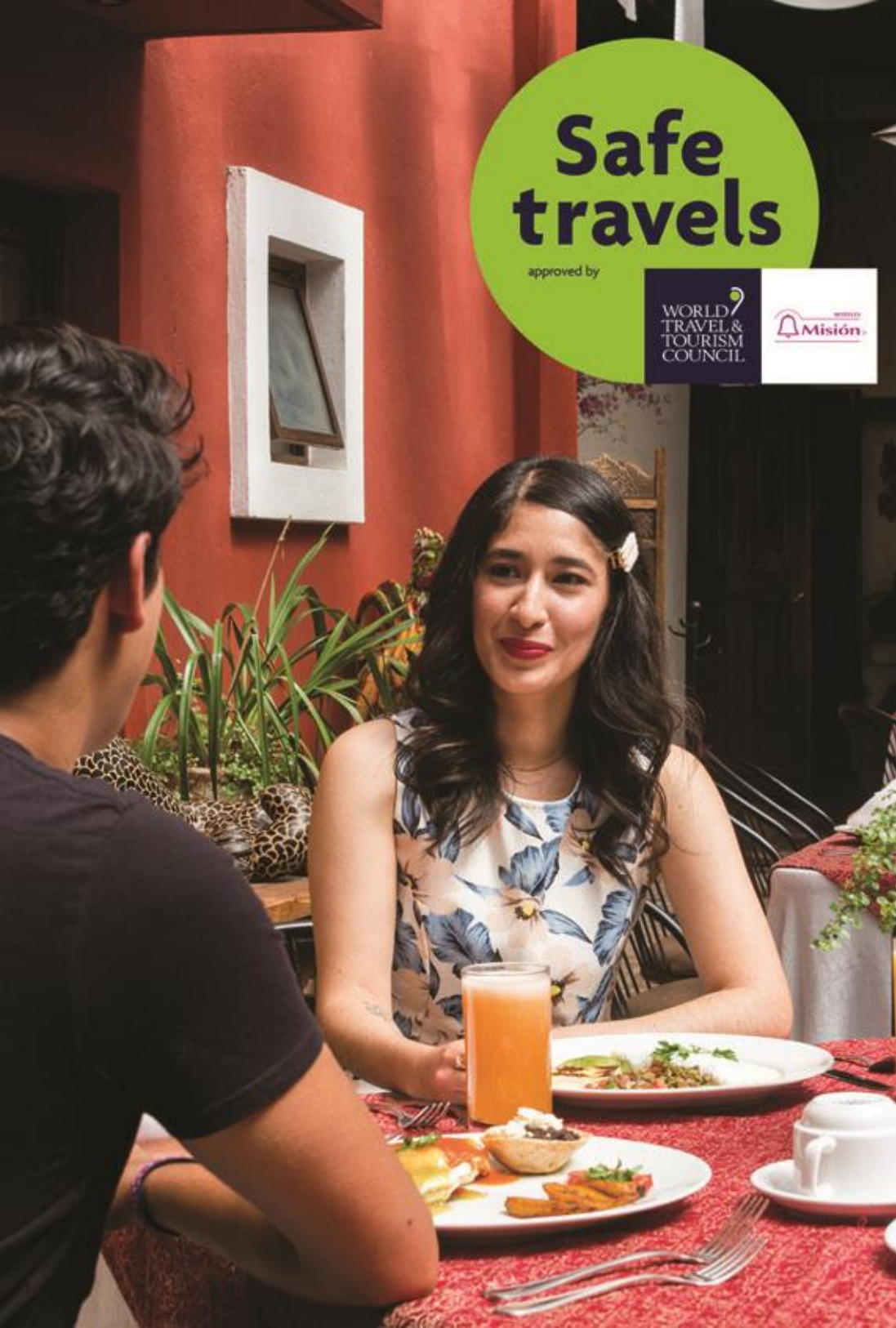


Para hacer esta agua famosa entre los guanajuatenses necesitas:

- Betabel cocido y sin piel.
- Lechuga picada.
- Naranja en rebanadas.
- Manzana en trozos.
- Plátanos en trozos.
- Lima en rebanada.
- Azúcar o piloncillo para endulzar.
- Agua pura.

Guanajuato
Vive Grandes Historias

Publicidad. 55-1366-9455


Safe travels
approved by
WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Misión

MUJERES YUCATECAS: UN ACTO DE RESISTENCIA GASTRONÓMICO.

Por: Yuscly Valenzuela Gutiérrez.

En el marco de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer, se hace preciso reconocer el constante acto de resistencia, que ha a través de los siglos, miles de mujeres siguen realizando para perpetuar el legado culinario. Actos de resistencia que hablan no solo de tradición, sino también de innovación, renovación, tenacidad e intrepidez.

Desde el calor de un fogón hasta la estufa de una chef contemporánea, la historia viva de la gastronomía yucateca se construye todos los días para dar como resultado platillos suculentos con grandes historias detrás, las historias de mujeres con un amor auténtico por los sabores, que enaltecen a su estado, mujeres emprendedoras que genera fuentes de trabajo y contribuye a la economía desde ese lugar un lugar mágico llamado: la cocina.

Como ejemplo de estas mujeres, destacamos a tres figuras de la identidad culinaria yucateca:

ROSALÍA CHAY CHUC:

Hablar de Rosalía Chay es hablar de cientos de años de saberes y sabores, es hablar de identidad, de cultura, de tradiciones, es hablar de generaciones de mujeres que la preceden y que con amor y talento fueron depositorio del legado gastronómico que define al sureste mexicano: la cocina tradicional Maya.

El recorrido de Rosalía inicia desde niña guiada cuidadosamente por sus abuelas y su madre, primero con el nixtamal y las tortillas, después con los recaudos, en una suerte de evolución hasta llegar al enterrado en el Pib de sus platillos.

Hoy es una reconocida cocinera tradicional que, con dedicación, cuidado y un entrañable amor, lleva a los comensales por un viaje al pasado, cuyos platillos cuentan historias de tiempos prehispánicos, cuentan historias de familia, de mujeres y de sororidad.

TERE CAZOLA:

Su historia inicia con $250 pesos y una receta de pays que vendía en la escuela en la que trabaja. Su memorable sabor fue cobrando fama y los pedidos aumentaron hasta que, en 1991, lleva a cabo la apertura de la primera sucursal, una vivienda que se adquirió a una cuadra de su hogar y que servía tanto como sucursal como lugar de producción.

Así transcurrieron 19 años de trabajo constante y decidido que trajo como frutos la necesidad de ampliar el pequeño negocio y con ello dar un paso hacia la expansión, una expansión que sería constante en los años venideros.

Quien haya visitado Yucatán y haya probado los fantásticos panes rellenos de queso o la rosca brioche, sabe lo que es no poder resistir a probar más de uno.

REGINA ESCALANTE:

De padre yucateco y madre estadounidense, el amor por su país y en especial por su ciudad natal, impulsaron a Regina a establecerse en Mérida y abrir en 2014 su propio restaurante: **Merci**.

Su historia inicia con la transmisión de pasión y conocimiento de su madre, quien tuvo un papel fundamental en la formación y desarrollo profesional de Regina. Su trayectoria profesional inició a los 17 años, cuando viajó a Portland, Estados Unidos, para aprender y desarrollar junto a la chef Cheryl las técnicas de cocina clásica e instruirse sobre los productos locales.

Regina Escalante, chef mexicana, es una de las mujeres que forjan la gastronomía de Yucatán, una apasionada del sabor de la gastronomía maya y una luchadora activa en la conservación del Solar maya, un sistema de siembra de patio autosustentable —un símil de la milpa en el centro de México—, por lo que los trabajos de Regina hoy se dirigen también a la conservación y difusión del campo de su estado.

Tal vez le ha pasado, que al probar un platillo, el recuerdo inmediato por alguien, por algún lugar o por algún momento le mueve el corazón, esa escena que se recrea en su mente, tan personal y tan potente, es lo mismo les pasará cuando visiten Yucatán y conozcan su gastronomía y los sabores, la experiencia será tan mágica que vivirá en su memoria olfativa por siempre.

Publicidad: 55-1366-9455

CHECK LIST:

Protocolos generales de higiene y seguridad en los restaurantes

VIAJA EN CORTO

AGS · GTO · JAL · QRO · SLP · ZAC

- Limpieza constante de mobiliario ✓
- Desinfección de alimentos ✓
- Uso de cubrebocas por parte del personal ✓
- Lavado de manos y uso de gel antibacterial ✓
- Sana distancia ✓
- Toma de temperatura antes de ingresar ✓
- Tapetes sanitizantes ✓
- Reducción de mesas para lograr más espacios ✓
- Grupos máximos de 6 personas ✓
- Mamparas entre visitantes y personal del lugar ✓
- Aforo del 40% de capacidad en espacios abiertos y 30% en espacios cerrados (dependiendo las restricciones en cada estado) ✓

Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí, Jalisco y Zacatecas integran el Pacto Centro Occidente por el Turismo, es la primera iniciativa para promover el turismo regional, así como su gastronomía, gracias a su conectividad y cercanía vía terrestre entre los seis estados. También se puede visitar la página: https://viajacentromexico.com/ donde encontrarás todos los detalles de la campaña #ViajaEnCorto

¡Viva Aguascalientes! · Guanajuato · JALISCO ES MÉXICO · QUERÉTARO EXPERIENCIAS SIN LÍMITE · SAN LUIS POTOSÍ · ZACATECAS ¡DESLUMBRANTE!

LA CUNA DEL MOLCAJETE.
- SAN NICOLÁS DE OBISPO -

Por: Laura Lanuza.

En la zona poniente de Morelia se encuentra San Nicolás de Obispo una de las 14 tenencias con las que cuenta el municipio. Este mágico lugar tiene 450 años de historia y actualmente se compone de cuatro barrios: Barrio Bonito (parte principal de la zona), Barrio del Nipis, Barrio del Chicalote y Barrio de los Buenos Aires. Esta comunidad se distingue porque la mayoría de sus habitantes se dedican a la elaboración artesanal de molcajetes y metates de piedra volcánica extraída del Cerro del Águila, empleando la técnica conocida como "lapidaria" la cual consiste en darle forma a una simple roca.

El aprendizaje de esta práctica se ha transmitido de generación en generación durante décadas y el resultado son auténticas obras de arte reconocidas a nivel nacional e internacional. Tan relevante es la producción de estas artesanías que, San Nicolás de Obispo ha sido reconocida como el mayor productor a nivel mundial de molcajetes y en 2018 elaboraron uno de los molcajetes más grandes del mundo, el cual mide más de dos metros de diámetro, uno de altura y pesa aproximadamente cuatro toneladas.

El proceso de realización de estas piezas es tan único y artesanal que incluso el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI) dio a los productores de San Nicolás de Obispo reconocimiento de Marca Colectiva bajo el nombre Molcsanic.

Además de poder apreciar y adquirir estas piezas artesanales, al visitar esta tenencia moreliana se recomienda visitar el Templo de San Nicolás Obispo del siglo XVI, admirar su portón que data del siglo XVIII, su retablo del siglo XVIII, y sobre todo conocer su Cristo de pasta de caña de maíz del siglo XVI que fue una donación de Vasco de Quiroga. También se pueden encontrar espacios de relajación con a con temazcal y masajes terapéuticos. Y, a finales de año se realiza la Feria del Molcajete, la cual por ahora ha sido suspendida debido a la contingencia sanitaria.

Publicidad: 55-1366-9455

CINCO LUGARES NOCTURNOS KITSCH DE TIJUANA

Por: Milliet González/em

https://revistaano.com/noticias-sabores-metropolitanos/

Semana Santa en compañía de Tío Pepe 4 originales cócteles

Por: Daniela mpi mx.

Se acercan las vacaciones de Semana Santa y habrá tiempo para descansar y recobrar energía. Será el momento perfecto para tomar un refrescante coctel. Además de las clásicas bebidas, los amantes de la coctelería tienen muchas más opciones para disfrutar de estos días.

Tío Pepe, el jerez más famoso del mundo, se impone esta temporada y se convierte en el ingrediente ideal para crear las mezclas más originales, gracias a su espíritu generoso, con notas de almendras, olivas y manzana verde. Su inconfundible sabor se realza al ser combinado con diferentes destilados como tequila, ginebra, ron y whisky.

Para celebrar la Semana Santa, Tío Pepe te comparte cuatro originales cócteles.

Frozen & Fancy

Ingredientes

50 ml Bacardí Carta Blanca
20 ml jerez Tío Pepe
15 ml jugo de limón verde
2 cdas azúcar mascabado
3/4 plátano

Preparación:

1. Meter todos los ingredientes en la licuadora y agregar hielo hasta la mitad.
2. Licuar hasta punto de nieve y servir en un vaso Collins.
3. Adornar con una rodaja de plátano y limón deshidratado.

Free spirit:

Ingredientes

1.5 oz de Glenfiddich 12
.75 oz jerez Tío Pepe
.75oz Vermouth Ross
. 25 oz salmuera

Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Adornar con una aceituna.

Reverse-rita:

Ingredientes

1 oz jerez Tío Pepe macerado con cáscara de naranja
1 oz tequila Mayorazgo Cristalino
.75 oz limón amarillo
.50 oz jarabe La Madrileña
2 dashes angostura de naranja

Preparación

1. Shakear todos los ingredientes y servir en vaso. Old Fashioned con hielos y escarchado con sal.
2. Decorar con un dash de naranja o media luna de naranja.

Hendrick's Sherry Tonic

Ingredientes

50 ml Hendrick's
15 ml jerez Tío Pepe
10 ml jugo de limón amarillo
10 ml jarabe natural
5 semillas de cilantro (opcional)
Agua tónica

Preparación

1. Shakear o agitar y colar.
2. Servir en un vaso sidrero, copa balón o copa de vino con hielo.
3. Adornar con pepino y una rodaja de limón.
4. Aromatizar con la cáscara de limón amarillo.

TIO PEPE

Tío Pepe, proveedor de la Casa Real Española, es la mejor opción para crear los más originales cócteles durante las vacaciones de Semana Santa. Su sabor, igeramente amargo y de buen cuerpo, ha conquistado a los fanáticos de la coctelería.

Publicidad: 55-1366-9455

Los Girasoles
Alta Cocina Mexicana
Los placeres culinarios de México reunidos en un solo lugar...
LOSGIRASOLES
Tacuba 7, Plaza Tolsá, Centro Histórico, México, D.F. / Tel. 55.10.06.30

Una probada del Mediterráneo en Querétaro. ¡Ay Lola!

Por: Carolina Nicolás.

Durante la segunda mitad de la década pasada Grupo Presidente apostó por aumentar su presencia en la región del Bajío y por ello abrió diversos hoteles en algunas de las ciudades con mayor auge industrial. Como resultado de esto, en 2019 abrieron sus puertas el hotel Aloft Querétaro y el restaurante *¡Ay Lola!* Una propuesta gastronómica, desarrollada por la chef Marcela Cortés, que busca traer a Querétaro un pedazo de lo mejor de la gastronomía española a Querétaro.

¡Ay Lola! es además, un concepto que abarca más allá de la cocina, se trata de una expresión del encuentro entre la cultura mediterránea y la picardía mexicana. Su nombre viene del personaje ficticio Dolores de la Parra, que se caracteriza por su exuberancia, su carisma y su gusto por la vida al límite. Todo esto se ve reflejado tanto en su propuesta gastronómica como en sus distintos espacios.

En *¡Ay Lola!* la variedad de tapas es una invitación a consentir el paladar con especialidades como las aceitunas fritas rellenas de queso, gamba gabardina, papas bravas, pimientos del padrón, coca de morcilla, flor rellena de setas y cuscús.

En cuanto a las opciones de bebidas, la cava de *¡Ay Lola!* es una de las más extensas de Querétaro, pues cuenta con 200 etiquetas, en su mayoría españolas y mexicanas, pero también de todas las regiones del viejo y nuevo mundo, así como el vino de la casa que se produce en la vinícola queretana La Redonda, ideal para disfrutar en la sangría ¡Ay Lola!

Publicidad: 55-1366-9455

Son pieza clave

colaboradores y empresarios para reactivar la economía.

EL BIENESTAR DE TODOS
ES NUESTRA EMPRESA

Voz de las Empresas
Consejo de la Comunicación

Cortesía / eme-media