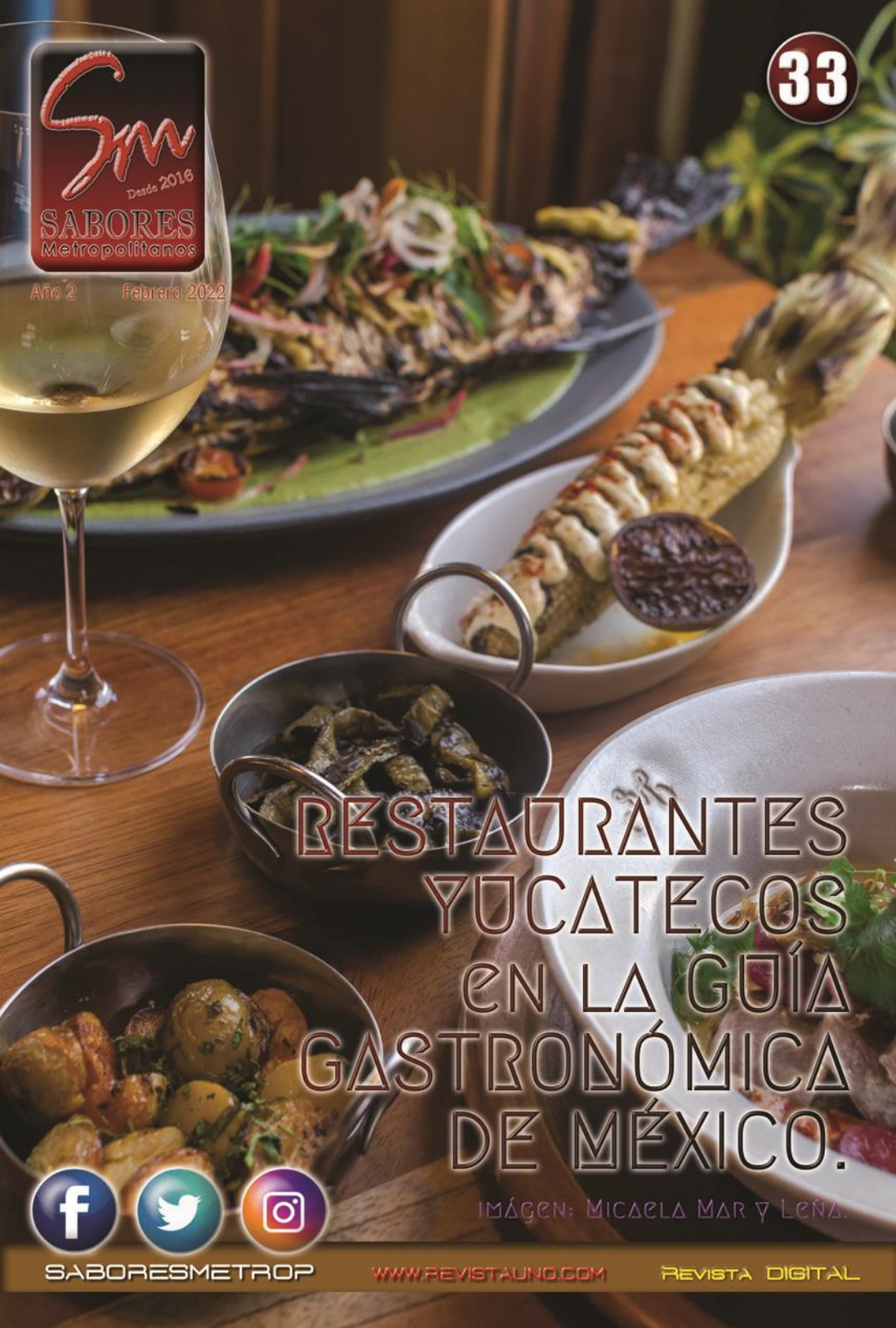
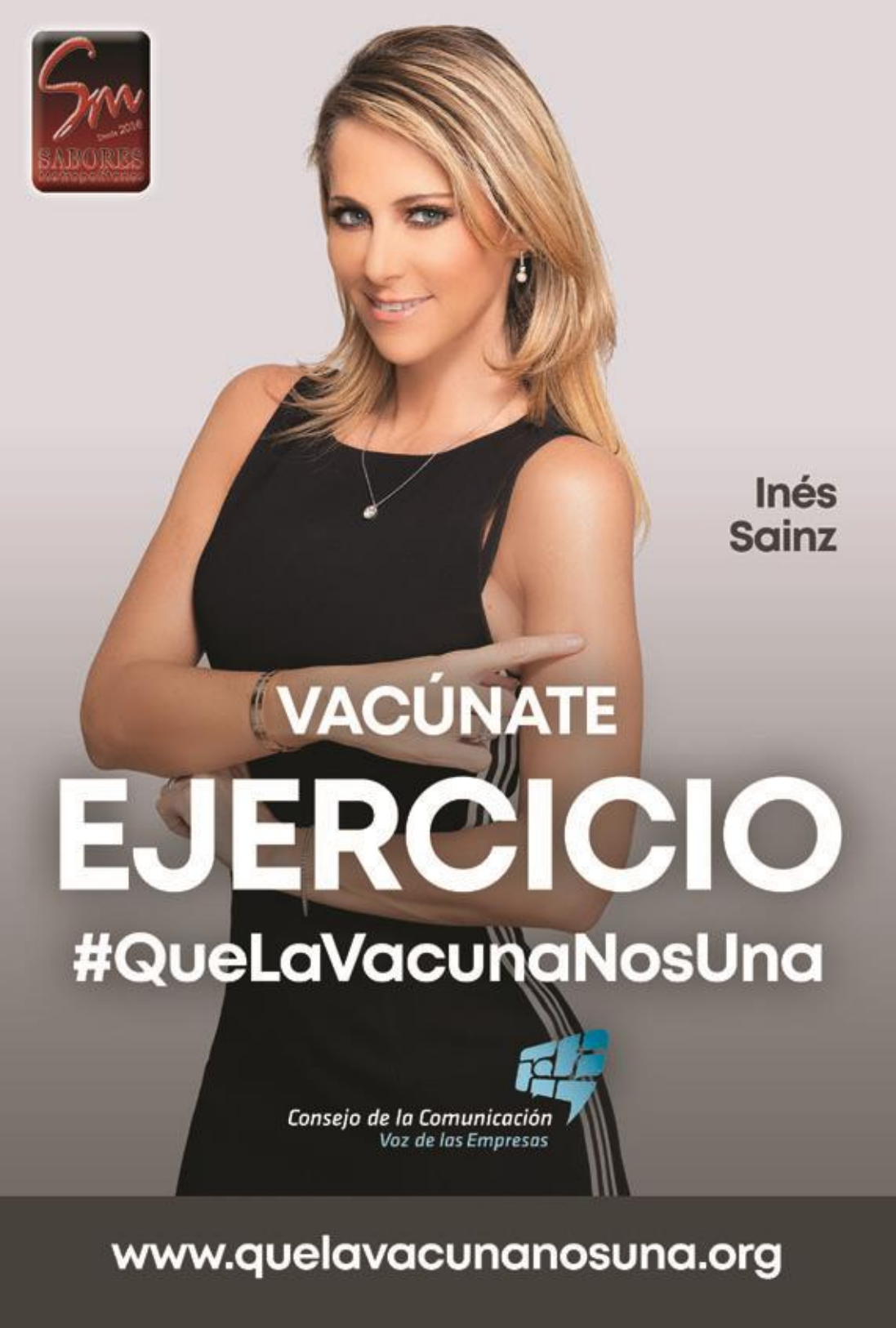
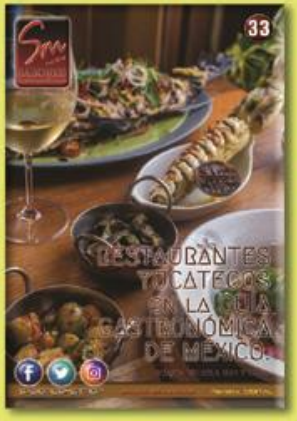

SM
Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
Año 2
Febrero 2022
33
RESTAURANTES YUCATECOS EN LA GUÍA GASTRONÓMICA DE MÉXICO.
IMÁGEN: MICAELA MAR Y LEÑA.
SABORESMETROP
WWW.REVISTAUNO.COM
REVISTA DIGITAL


SM
SABORES
Inés
Sainz
VACÚNATE
EJERCICIO
#QueLaVacunaNosUna
Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas
www.quelavacunanosuna.org

Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
Únete como:
Patrocinador y/o Anúnciante...
- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !
DIGITAL
SABORESMETROP
Dietas Veganas Vegetarianas
Ser vegano nunca fue tan delicioso
Patrocinador:
3 meses $ 2,700.00 más IVA
INFORMES:
saboresmetrop@revistauno.com
unoeliniciodetodo@gmail.com
55.1366.9455

Carta Editorial

Estimados lectores:



En este número les traemos:

- Maru Toledo "Receta tradicional para preparar Tamales". (4)
- 7 Restaurantes Yucatecos "Guía Gastronómica de México. (6)
- Guanajuato enriquece y fortalece el Turismo Enológico. (8)
- Una fiesta de sabores - Primera edición del Vinoma Fest. (10)
- Puerto Vallarta. Festival del Ceviche y Aguachile. (12)

Felicidades en el mes de la amistad

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.

Envíenos 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.

Febrero 2022

Publicidad

saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@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 trámite. 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.

Cocinas Proyeccsa

Diseño y fabricación

¡Hacemos su sueño realidad!

Aproveche al máximo sus espacios

12 Meses
Sin intereses
con tarjetas participantes

HECHO EN MÉXICO

Todas las cocinas integrales con un 15% de descuento

35 años de experiencia. Materiales de vanguardia nacionales e importados. Garantizamos el mejor precio del mercado.

Flete y colocación *¡Gratis!* en zona metropolitana y de la Cd. de México. Asesoría personalizada en el diseño de su cocina.

Tel. 5360-1822

(Plaza Jardines San Mateo)

Alcanfores No. 60 Loc. F-5
Col Jardines de San Mateo
Naucalpan de Juárez, Edo. de México

www.proyeccsa.net javier.ortiz62@yahoo.com.mx

MARU TOLEDO COMPARTE RECETA TRADICIONAL PARA PREPARAR TAMALES.

Por: Margarita Aguilar.

El Día de la Candelaria, es el pretexto perfecto para preparar y disfrutar de los tamales, un platillo muy típico de nuestra gastronomía que cobra relevancia.

Para esta fecha, La Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara te comparte una receta especial de Maru Toledo,una de las cocineras tradicionales más importantes de Jalisco.

Maru Toledo ha dedicado su vida a la investigación y rescate de la cocina ancestral jalisciense, publicando más de 20 libros sobre el tema. Con el proyecto de Las mujeres del Maíz, Maru Toledo revive la tradición culinaria al recrear y compartir estas recetas en el espacio denominado Santina de Covadonga junto a un grupo de mujeres indígenas que han crecido entre la milpa y que entienden de manera innata el maíz.

La gente que visita Santina de Covadonga, disfruta una gran variedad de tamales tanto dulces como salados. En esta ocasión, la receta que Maru Toledo comparte es una herencia de sus antepasados yucatecos.

Tamales de Maxcanú

Rinde 25 piezas. Tiempo de preparación: 3 horas.

Ingredientes para la masa:

- 1.5 kg. de masa de maíz nixtamalizado.
- 125 gr. de pasta de achiote.
- 125 gr. de manteca de cerdo.
- Sal fina al gusto.
- 4 hojas de plátano.

Procedimiento:

Para la masa hay que mezclar todos los ingredientes. Amasar y sazonar. Reservar hasta el momento de armar. Las hojas de plátano se utilizarán para el armado.

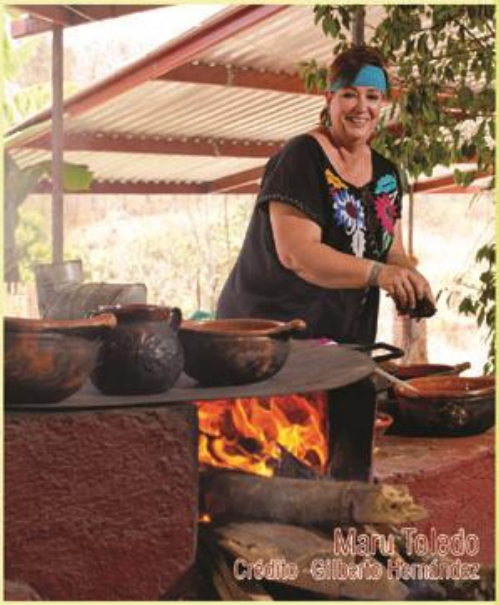
Ingredientes para el recado:

- 12 piezas de hoja de epazote.
- 6 dientes de ajo asado.
- 5 hojas orégano orejón asado.
- 1 cda. de pasta de achiote.
- 1 cdta. pimientas asadas.
- 1/2 cdta. comino asado.
- 1/2 cdta. de sal fina.
- 5 cdas. de jugo de naranja agria.

Moler todo y añadir lentamente el jugo. Dejar secar para obtener una pasta. Para utilizarla se hidrata en agua o caldo.

Ingredientes para el relleno:

- ¼ kg de pollo sin hueso.
- 500 gr. pierna de cerdo.
- 750 ml. de agua.
- Recado para tamal al gusto.
- Masa para espesar el caldo.



Procedimiento:

El pollo y la carne de cerdo se ponen a cocer por separado con sal y cebolla. Enseguida, se deshebran grueso. En el agua se mezcla el recado y se pone al fuego hasta hervir, y se sazona. La masa se diluye con caldo para tener un atole muy espeso y sin grumos. Se añade lentamente la preparación caliente y se mueve para evitar grumos. Debe quedar tan espeso como mole para evitar que se salga del tamal y se usa a temperatura ambiente. Sazonar de nuevo.

Armado de tamal:

Cortar porciones de 20 x 20 cm de hoja de plátano.
Remojarlas en agua muy caliente para suavizarlas.
Untar cada hoja con masa, colocar el relleno y doblar como sobre.
Cocer al vapor 50 minutos y reposarlos por 10 minutos antes de servir.

Publicidad: 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.

7 RESTAURANTES YUCATECOS EN LA GUÍA GASTRONÓMICA DE MÉXICO.

Por: Yucatán Travel.

Una vez más, Yucatán brilla por su excelente gastronomía, una razón más para visitar este hermoso estado y tener la oportunidad de probar una exquisita cochinita pibil con esos suaves aromas a naranja agria y achiote recién salida del horno de tierra, o unos papadzules con ese color verde suave de la pepita de calabaza yucateca y un toque de chile habanero, acompañados de una fresca agua de chaya o tal vez un pulpo maya asado a la leña, acompañado de un puré de camote y como un toque final un delicioso licor de Xtabentún, por dar algunos ejemplos.

El pasado lunes 24 de enero, se encontraron en Acapulco, los representantes de siete restaurantes yucatecos que fueron incluidos en la octava edición de la Guía México Gastronómico 2022, donde recibieron la placa conmemorativa de esta inclusión, como uno de los 250 grandes restaurantes de nuestro país que conforman este compendio, editado por Culinaria Mexicana e impreso por Larousse Cocina, que se ha convertido en un referente de lo mejor de la gastronomía mexicana.

Publicados en estricto orden alfabético, los restaurantes incluidos en esta Guía fueron seleccionados por un Consejo de Votantes, compuesto por más de 60 periodistas gastronómicos, sommeliers, empresarios y amantes de la culinaria mexicana. A lo largo de un año, todos ellos se dedicaron a viajar por los diferentes estados de México para conocer las diferentes propuestas culinarias.

Es así, como Ixi'im en Chocholá, Kinich en Izamal, La Tradición, Merci, Micaela Mar y Leña, Néctar y Oliva Enoteca en Mérida, engalanan la lista de restaurantes de Yucatán integrados en esta importante Guía.

Todos y cada uno de estos restaurantes forman parte de la cadena gastronómica de Yucatán y son sólo una muestra de la amplia oferta que en este se encuentra, desde cocina tradicional, hasta la contemporánea, cocina de autor y cocina fusión, donde los comensales disfrutan no sólo de una de las gastronomías más exquisitas de México, además, cada uno de ellos forma el escenario y ambiente perfecto que hace el anclaje perfecto para tener grandes momentos.

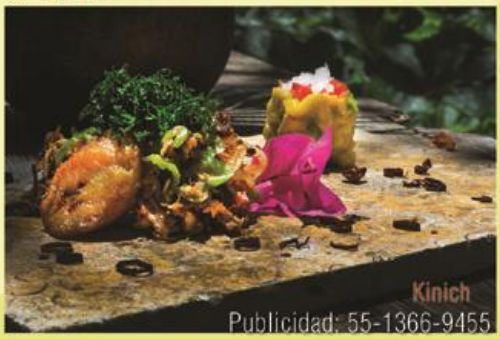
Cabe destacar que, a partir de esta edición, la Boutique de Negocios Responsables, en coordinación con Larousse Cocina y Culinaria Mexicana han comenzado a fomentar los temas de sostenibilidad entre los 250 restaurantes que forman parte de esta guía, para hacer un esfuerzo en conjunto y cumplir con los Objetivos de Desarrollo 2030 de la Organización de las Naciones Unidas.

La Guía México Gastronómico: Los 250 restaurantes de México 2022 puede adquirirse a partir del 1 de febrero en las librerías de prestigio, así como vía virtual a través de *https://www.ellibrero.com/*

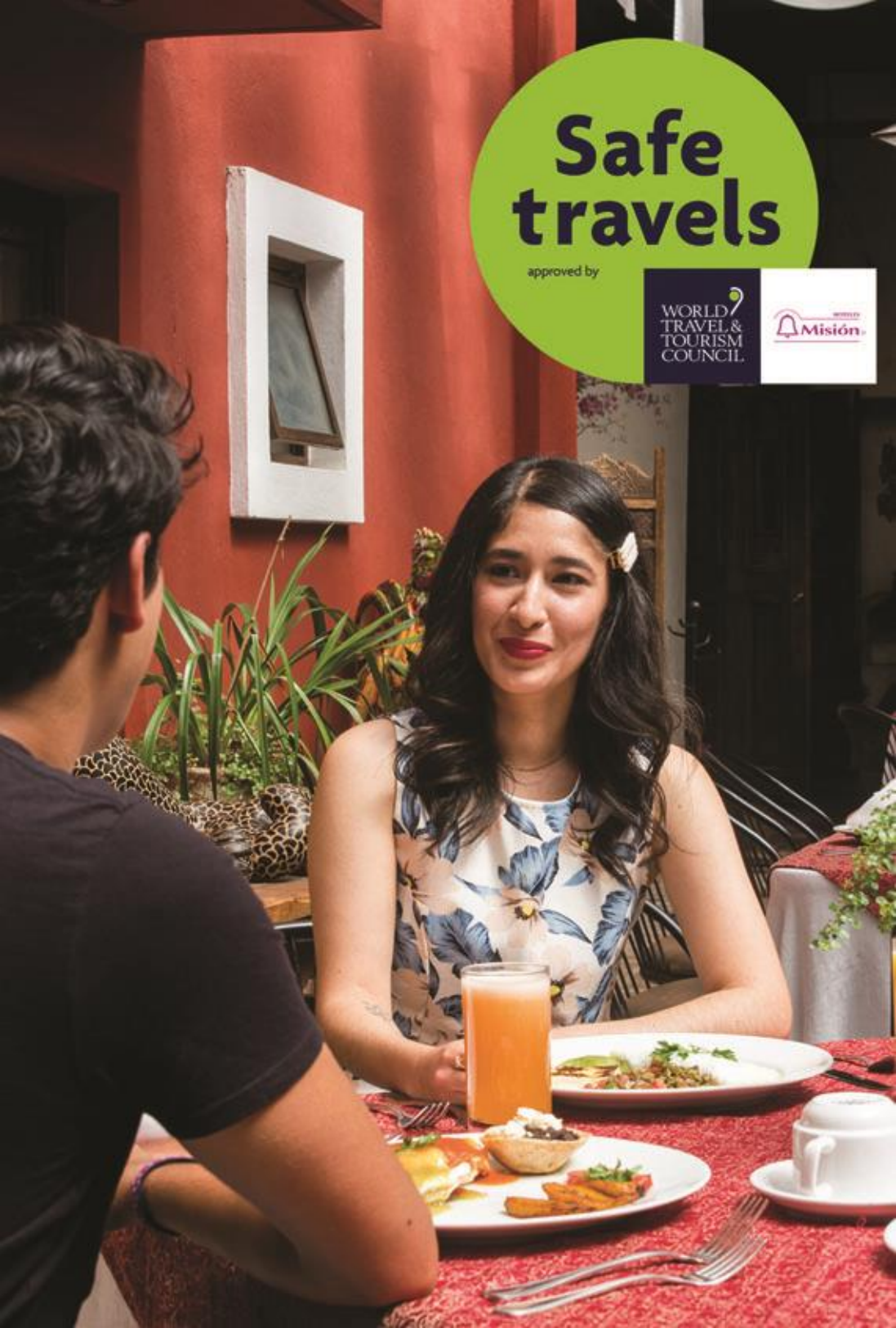
Oliva Enoteca

Merci

La Tradición


Kinich

Publicidad: 55-1366-9455


Safe travels
approved by
WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Misión

GUANAJUATO ENRIQUECE Y FORTALECE EL TURISMO ENOLÓGICO.

Por: Ana Galván.

El estado de Guanajuato y la ciudad de Valladolid, España, poseen características similares en la estrategia de puesta en valor de la cultura de vino, actividad en constante crecimiento que satisface la demanda turística que, actualmente, busca experiencias en los viñedos y bodegas.

En el marco de la Feria Internacional de Turismo (FITUR) 2022, en Madrid, España, Juan José Álvarez Brunel, secretario de Turismo del estado de Guanajuato, visitó el Hotel Rural Pago de Trascasas, Bodegas Hijos de Félix Salas, y Restaurante Bodegón el Ciervo, ubicados en la provincia española.

Esta visita cumplió el objetivo de tener acercamiento con la Ruta de Vino de Cigales, escuchar y apreciar el desarrollo de los proyectos integradores de la cadena de valor vallisoletanos y traer al estado de Guanajuato una nueva propuesta que enriquezca y fortalezca el turismo enológico guanajuatense.

La actividad de producción de vino en el estado de Guanajuato es fructífera dando pie a la oferta enoturística creciente y que se extiende en 8 municipios de la entidad: Dolores Hidalgo C.I.N., San Miguel Allende, Comonfort, San Felipe, León, Salvatierra, San Francisco del Rincón y Guanajuato capital, con una elaboración de 1,240,000 litros de vino destacando Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Tempranillo, Nebbiolo, Sémillon, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Así como Guanajuato, Valladolid es un caso de éxito en segmento enoturístico al contar con su Ruta de Vino definida, ser parte de la Acevin (Asociación de Ciudades del Vino de España) e integrar a los prestadores de servicios y productores locales que integran dicha colaboración, la cual conjunta recursos, productos y servicios que contribuyen a generar experiencias únicas para el turista que hoy busca vivir experiencias memorables y al aire libre, mientras disfruta de vinos de calidad.

Los turistas disfrutan de los 43 viñedos guanajuatenses, de los cuales, 20 ofertan actividades enoturísticas; y de 135 etiquetas que han obtenido 108 premios -por su calidad- en concursos internacionales vitivinícolas.

El sector productivo y sobre todo el enoturismo, es respaldada por Gobierno del Estado de Guanajuato mediante la "Ley de Fomento a la Actividad Vitivinícola", que fomenta, promueve, difunde y fortalece al sector, y da certidumbre a los inversionistas.

Además, en Guanajuato se crea el Clúster Vitivinícola, el cual forma parte del Plan de Acción de Recuperación Económica de Guanajuato, liderado por el Gobernador Diego Sinhue Rodríguez Vallejo, considerando que el vino guanajuatense no solo represente una industria de comercialización sino también se considere un producto turístico, con el objetivo claro de lograr una recuperación económica en el sector Turístico y Agroalimentario en el Estado.

Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

Publicidad: 55-1366-9455

MUSEO DE
ARTE POPULAR
PRESENTA

SECRETARÍA DE CULTURA | MAP MUSEO DE ARTE POPULAR

NECESIDAD NATURAL

DE ROBERTO FRANCO

Del 24 de noviembre de **2021** al 6 de febrero de **2022**

GALERÍA DEL **MAP**

map.cdmx.gob.mx f / MuseoArtePopular
@map_mexico map_mexico

map.cdmx.gob.mx

Revillagigedo 11, esq. Independencia
Centro Histórico Ciudad de México
Estaciones de Metro y Metrobús: Juárez e Hidalgo
Martes a domingo de 10 a 18 horas

NOVIEMBRE MES DEL **PATRIMONIO**

USA CUBREBOCAS
#ProtégeteYProtegeALosDemás

#CapitalIberoamericanaDeLasCulturas #SinBajarLaGuardia
capitalculturalennuestracasa.cdmx.gob.mx f /Cultura.Ciudad.de.Mexico @CulturaCiudadMx

CIUDAD **INNOVADORA** Y DE **DERECHOS**

UNA FIESTA DE SABORES LLEGARÁ A PUERTO VALLARTA CON LA PRIMERA EDICIÓN DEL VINOMA FEST

Por: Giovanni Ortega.

Puerto Vallarta es reconocida por su gran diversidad gastronómica y la variada oferta de vinos nacionales e internacionales que tiene para maridar los platillos más exquisitos en el destino; en este contexto y en el marco de los 500 años de la llegada del vino a nuestro país, se llevará a cabo del próximo 17 al 20 de marzo la primera edición del Vinoma Fest, una fiesta de sabores que enaltecerá ésta reconocida bebida.

Este festival será único en su tipo, pues además de reunir a más de 40 bodegas y alrededor de 200 etiquetas mexicanas, presentará una selección de 15 selectas propuestas gastronómicas de restaurantes de Puerto Vallarta, que de la mano de reconocidos chefs y sommeliers, harán las sugerencias del mejor maridaje para cada uno de los vinos participantes.

Es importante destacar que también se realizará un congreso formativo, que bajo el nombre de "La Tierra del Nuevo Mundo", reunirá a profesionales de la industria, tales como: enólogos, sommeliers, vinicultores y agrónomos, que compartirán con estudiantes, trabajadores de la industria de la hospitalidad y gastronomía, además de los amantes de esta bebida, una serie de conferencias, conversatorios, paneles y talleres especializados enfocados al maridaje de cocina y vino.

La sede del Vinoma Fest será en el Malecón de la Marina de Puerto Vallarta, considerada una de las zonas más exclusivas del destino y tendrá acceso libre para todos los visitantes. Por su parte, el congreso formativo será en las instalaciones de la Estación Gourmet de la Universidad de Guadalajara, ubicado en la Preparatoria Regional Ignacio Jacobo en Puerto Vallarta.

El programa inicia el jueves 17 de marzo con la ceremonia de inauguración, al día siguiente el 18 de marzo a partir de las 9:00 hrs. inicia el congreso formativo y las 20:00 hrs. la cena de gala que llevará por título: "Las Regiones Vinícolas de México".

El sábado 19 de marzo serán los talleres denominados: ¡Paladares a la obra!, los cuales serán 100% prácticos de cocina y maridaje, para después disfrutar de 2 días de verbena. Ese mismo día y domingo 20 de marzo a partir de las 3 de la tarde, todos los amantes del vino podrán degustar las mejores etiquetas del país y el mejor arte culinario de la ciudad, así como disfrutar de espectáculos musicales durante el evento.

Puerto Vallarta se ha convertido en un referente a nivel nacional e internacional para la realización de encuentros gastronómicos de gran nivel, por lo que Vinoma Fest se suma a la extensa oferta de experiencias culinarias para los viajeros que deciden cada año visitar la perla verde del Pacífico mexicano.

Para mayor información: *https://vinomafest.com/*

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!

Puerto Vallarta. Festival del Ceviche y Aguachile.

Por: Giovanni Ortega.

El pasado mes de enero se realizará en Puerto Vallarta la 11 edición del Festival del Ceviche y Aguachile, el cual se ha convertido en una tradición en este importante destino turístico. A partir de las 12:00 hrs. hasta las 19:00 hrs., en el Parque Lázaro Cárdenas más de 12 restaurantes ofrecierón exquisitas propuestas de estos platillos con sabor a mar para el deleite de todos los comensales.

Este importante festival ofrece una experiencia culinaria única para todos los asistentes que desean disfrutar de exquisitos ceviches y aguachiles. Para esta edición, tan importante, participaron 12 restaurantes, los cuales son: 28 Grados, Bonito, Chevichez, El Cevichito, Los Chabochos, Los Toneles, Mariscos con Sabor Tomate, Mis Caprichos, Pinche Ceviche Adictivo, Red Pez, Tarraya y Tuna Azul.

Cada uno de los restaurantes presentará lo mejor de sus exquisitas recetas y con gran creatividad elaborarán en conjunto más de 40 diferentes variedades de ceviche y guachile para el deleite de todos los comensales que decidan pasar una tarde llena de sabores.

Además de la gran oferta gastronómica, durante la 11 edición del festival, se podrán degustar de exquisitos cócteles a base de Raicilla (bebida con Denominación de Origen Jalisciense desde el 2019), Mezcal y Tequila, de la mano del reconocido mixólogo vallartense Dan Rodríguez.

El ingreso al encuentro gastronómico será gratuito y para toda la familia. Asimismo, se cuidarán de forma estricta los protocolos sanitarios, por lo que se tendrá un aforo máximo de 300 personas en el evento al mismo tiempo, adicionalmente se contará con dos entradas donde se tomará la temperatura y se aplicará gel antibacterial, y habrá 2 salidas para no saturar los accesos y así evitar una mayor concentración de visitantes.

El personal de cada restaurante usará en todo momento careta, cubrebocas y realizará lavado de manos continuamente para seguir de esta manera los protocolos señalados por la Mesa de Salud Jalisciense para este tipo de evento al aire libre.

Puerto Vallarta continúa este 2022 ofreciendo los mejores eventos gastronómicos de talla nacional e internacional, que les brindan a los viajeros el poder vivir experiencias innovadoras en un destino cálido y amigable. Esta ciudad continuará trabajando de forma estricta en aplicar los protocolos sanitarios establecidos para la seguridad de todos.

Publicidad: 55-1366-9455

6 platillos emblemáticos del Centro - Occidente

¡Viva Aguascalientes!

CONEJO CHICHIMECA

Es considerado un manjar exótico y único en su tipo. El conejo se precoce con ajo, cebolla, sal, pimienta y comino. Posteriormente se deja sazonar en una deliciosa salsa para finalmente servirlo acompañado de pico de gallo, frijoles y nopales.

Guanajuato

CALDO DE OSO

Esta botana consiste en un vaso de fruta con chile, vinagre, cebolla y queso. Éste tiene su origen hace 50 años, cuando el Señor Bonilla inventaba esta mezcla para un cliente en particular a quien apodaban "El Oso". Actualmente es uno de los imperdibles si se visita León.

JALISCO ES MÉXICO

TORTA AHOGADA

La creación de este icónico platillo de la gastronomía del estado, se le atribuye a un hombre apodado "El Güero". Un día, al estar sirviendo una orden se le cayó accidentalmente un birote en la olla en la que tenía salsa. El comensal lejos de enojarse pidió al "Güero" le sirviera el pan tal cual, al degustarla le encantó. La torta ahogada se compone de un birote salado relleno de trozos de carnitas de cerdo, ésta se baña en una salsa picante de jitomate condimentada con especias.

QUERÉTARO

MOLE DE GUAJOLOTE

El Mole con Guajolote se distingue porque el sabor de la carne y el caldo del guajolote brindan al mole un toque muy peculiar. En Amealco este guiso es toda una tradición, incluso, se le dedica un día a la semana para prepararlo y disfrutarlo en los restaurantes y fondas del lugar, se le conoce como "los martes de mole de guajolote".

SAN LUIS POTOSÍ

ZACAHUIL

El Zacahuil se elabora con maíz martajado. Para el relleno se prepara una salsa de chile chino, cascabel y especias; se le puede añadir carne de pollo, puerco o guajolote; finalmente el tamal se cuece bajo la tierra con leña y piedras calientes. El platillo reúne lo mejor de la comida huasteca actual y tradicional, por lo que degustarlo es toda una experiencia cultural y gastronómica.

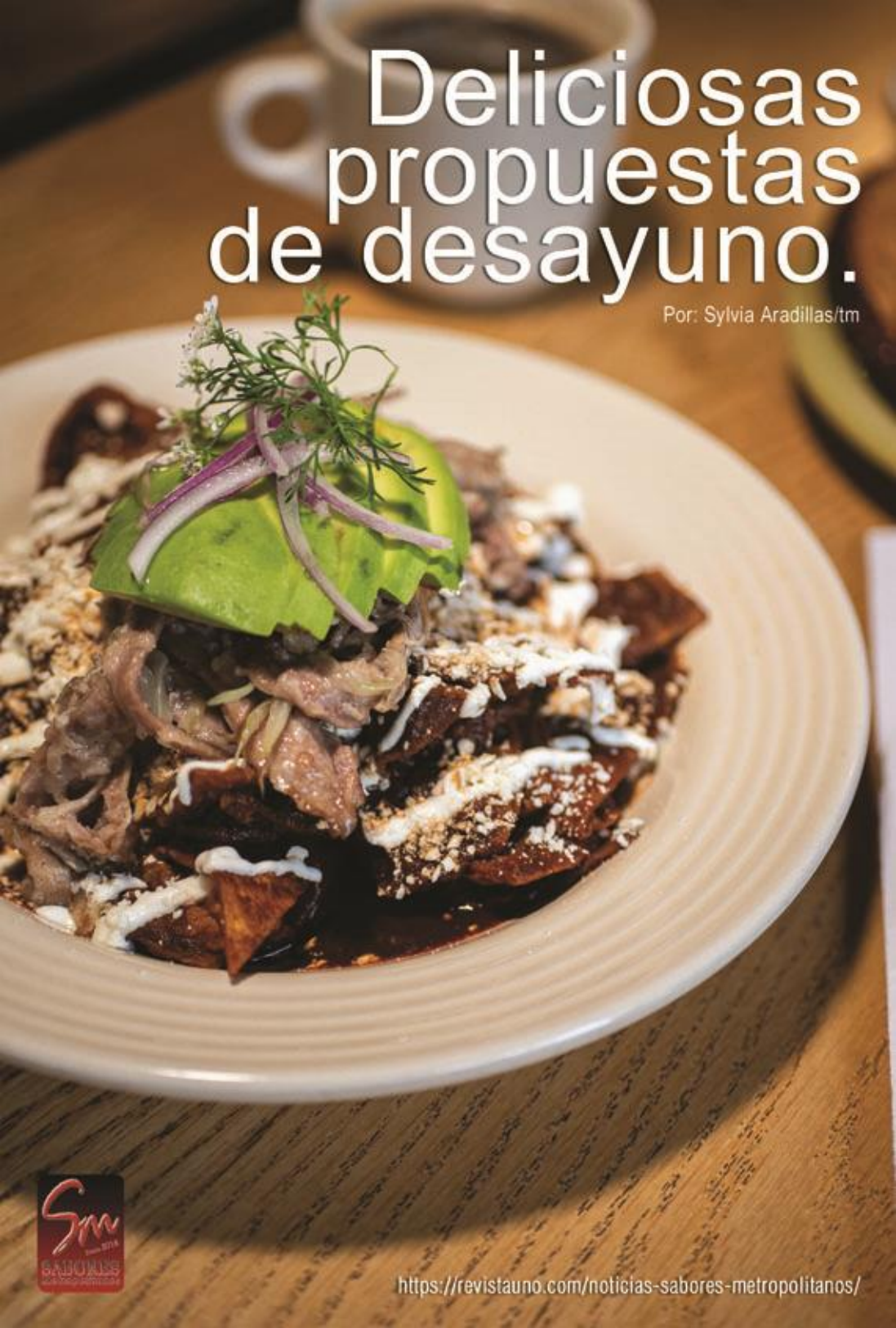
ZACATECAS

EL ASADO DE BODA

Es un guiso de carne de cerdo en un adobo especiado con toques dulces. Se relata que el Asado de Boda tiene su origen en la época revolucionaria, cuando fue elaborado para la llegada de Pancho Villa a Zacatecas, pues solicitó se le preparara carne de cerdo en chile, pero los zacatecanos se encargaron de agregar otros ingredientes al adobo como nueces, almendras, canela y especies, elresultado fue un platillo extraordinario que hasta hoy día está en el gusto de locales y turistas.

Deliciosas propuestas de desayuno.

Por: Sylvia Aradillas/tm



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