Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
Año 3
Enero 2023
44
TLAXCALA
CAPITAL ORIGEN DE MÉXICO
El Origen
del Mestizaje
Culinario.
Tlaxcala-México
SABORESMETROP
WWW.REVISTAUNO.COM
REVISTA DIGITAL

ACADEMIA MUSICAL
ALL MUSIC

¡Te esperamos!

4to. concurso de canto

Buscando la Voz

Nueva fecha: Enero 2023

¡No te lo puedes perder!

¡Se premiarán los 5 primeros lugares!

Informes: 55 2720 6803

Correo: lasg2673@yahoo.com.mx

Imagen de Dieter Robbins en Pixabay

La Navidad hecha cerveza

Cortesía/Sl.

Carta Editorial

Estimados lectores:

En este número les traemos:

- La higiene bucal en los niños. (4)
- Tlaxcala, origen del mestizaje culinario del altiplano. (6)
- 4 Chefs que le ponen sabor a Yucatán 3/4. (8)
- 5 Excelentes Vinos Tintos de Baja California. (10)
- No es un taco, ni un sope, es una "larga" de Salvatierra. (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.

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

Los Editores.

Los Mejores Deseos para 2023

SABORESMETROP

IMPORTANTE

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

Enero 2023

Publicidad

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

Revista Sabores Metropolitanos, es una publicación mensual editada y publicada por UNO al inicio de 2006, con dirección en: Calz. Legaria No. 693 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. Certificado 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.

www.revistauno.com/noticias-sabores-metropolitanos

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.

La importancia de tener buenos hábitos. >la higiene bucal en los niños<

Por: Karen Angeles

Una de las primeras cosas que aprendemos cuando somos niños es a cepillarnos los dientes, lo cual es de vital importancia, ya que es un hábito que se quedará con nosotros por mucho tiempo. El cuidado de la boca es esencial desde temprana edad, ya que ayuda a reducir las enfermedades a futuro y nos permite lucir una sonrisa radiante.

En México, aproximadamente 10 millones de niños entre los dos y cinco años padecen caries, lo que representa un problema de salud bucal, según datos de la Dirección General de Epidemiología de la Secretaría de Salud. Por ello, estas vacaciones son una gran oportunidad para practicar en familia una técnica adecuada del cepillado de dientes, de modo que los pequeños se diviertan con la actividad y la conviertan en un hábito.

Además, ya está aquí la navidad y con ella las grandes comidas en familia, por ello cepillarnos correctamente es parte elemental de una buena higiene tanto para los niños, como para los adultos.

Por este motivo B360, la red de ortodoncistas dedicados al cuidado de la salud bucal, recomienda que para tener dientes sanos durante mucho tiempo, es fundamental cuidarlos desde los inicios de la vida.

Enseñarles a los pequeños la importancia de lavarse los dientes y cómo hacerlo es la manera más efectiva para ayudarlos a tener una buena salud bucal hasta que lleguen a una edad adulta. Lo ideal es hacerlo 3 veces por día, después de consumir alimentos, de forma circular y con movimientos de arrastre incluyendo la encía, sin olvidar lengua y mejillas, ya que procurarlas y tenerlas saludables evita enfermedades como caries, gingivitis, periodontitis, etc.

También recuerda visitar a tu dentista regularmente con tus pequeños para así, detectar a tiempo cualquier problema y darle la mejor solución.

Ten en cuenta que los buenos hábitos, además de hacerte sentir bien, te darán una sonrisa bonita y saludable, lo cual te evitará muchos problemas a largo plazo.

B360

Publicidad: 55-1366-9455

Cocinas Proyeccsa

Diseño y fabricación

¡Hacemos su sueño realidad!

Aproveche al máximo sus espacios

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

Tlaxcala, origen del mestizaje culinario del altiplano.

Por: Fernanda García.

En Tlaxcala, gracias al ingenio local, se le sabe sacar partido a la Madre Naturaleza. La austeridad de la tierra que carece de selvas, grandes bosques o ríos caudalosos, pulió el carácter de sus habitantes que aprendieron a extraer sabor a todos los recursos disponibles, que han transformado en deliciosos platillos que representan, como pocos, los sabores de la zona central del país.

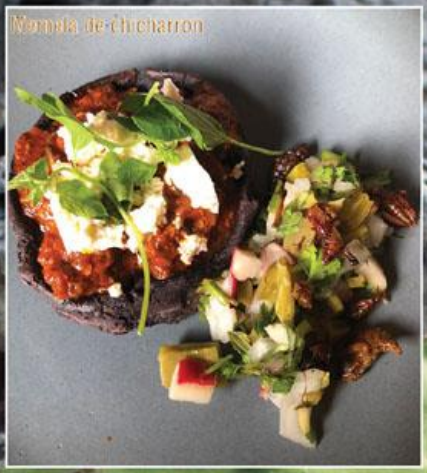
Desde antes de la llegada de los soldados y los frailes europeos, la geografía y el clima de la región tlaxcalteca habían hecho que la gente tuviera ya diversas maneras de extraer la magia de insumos de la milpa como el maíz –que dio nombre a esta tierra en su raíz nahua–, frijol, jitomate, chile, haba o los nopales.

Así, cuando los españoles llegaron con borregos, cerdos, cabras, gallinas, además de las especias orientales, ajos y cebollas, en Tlaxcala inició el mestizaje gastronómico y amplió el abanico de opciones, mismas que ahora podemos disfrutar. Y lo mejor de todo, conservando la esencia de aquellas profundas usanzas indígenas.

Aún es posible probar, como desde hace siglos, verdaderas joyas gastronómicas como los gusanos de maguey, el infaltable pulque y sus "curados" –que en algún momento del siglo XX llegó a representar un ingreso importante para el estado–, la hueva de la hormiga chicatana o arriera que llamamos escamoles. Estas delicias se pueden probar durante casi todo el año.

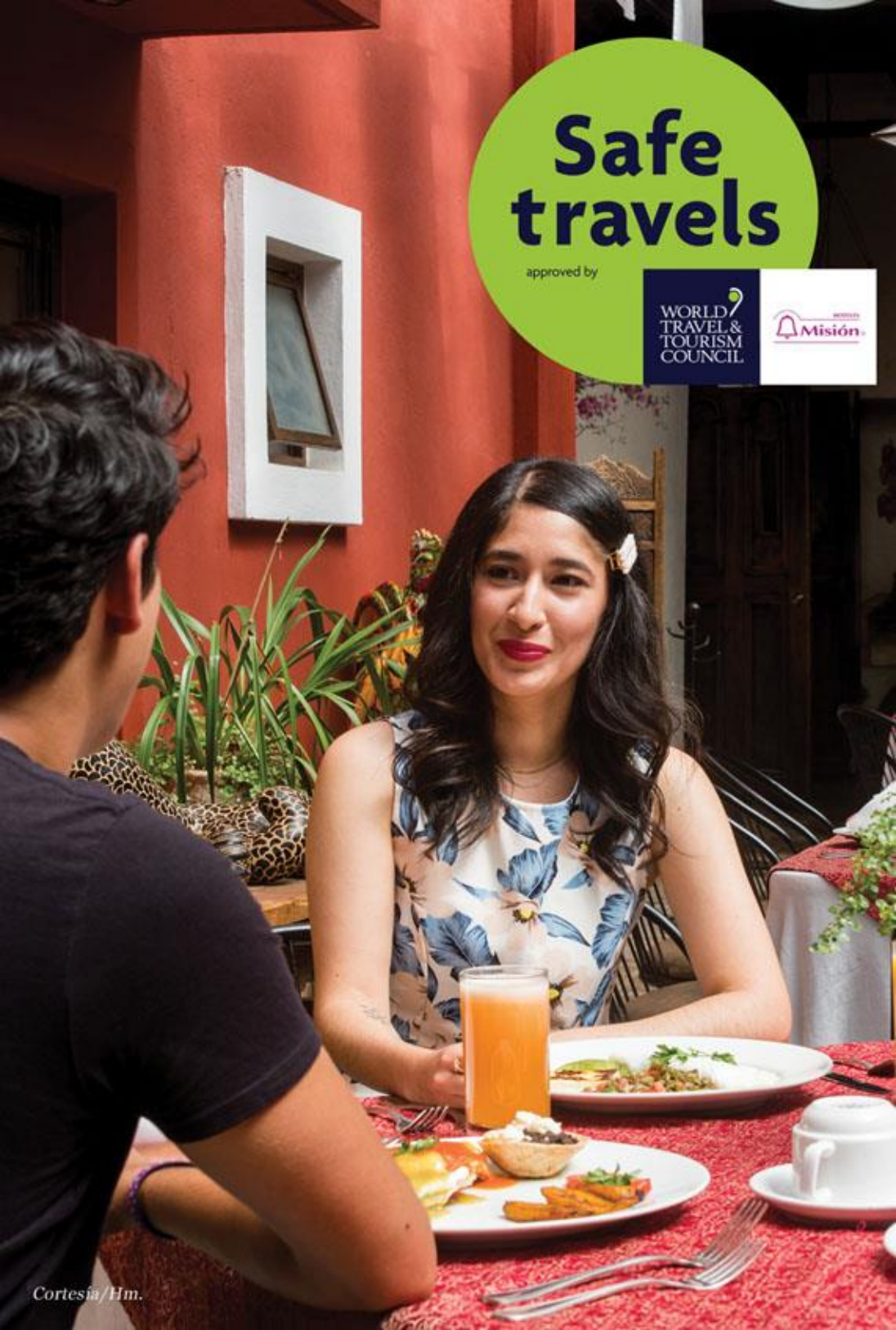
Para los turistas que quieren conocer esta sabrosura, les basta llegar a la ciudad capital del estado, y a partir de ahí, a no más de 10 kilómetros a la redonda, disfrutar de un tour con variados menús en muchas de las comunidades cercanas.

Por ejemplo, Pollo Tocatlán, Sopa espesa llamada Tlatlapas, El famoso taco de canasta vio la luz en San Vicente Xiloxochitla, El mole prieto. Hay platillos más sutiles como el texmole, los tamales. Como detalle curioso, la carne de res no figura como ingrediente predominante en la culinaria local por una razón histórica. Para terminar una buena comida, bien acompañada con curado de pulque, un verde Tlaxcala –especie de mojito con aguamiel–, o un atole de frutas.


Nopala de chicharron

TLAXCALA
CAPITAL ORIGEN DE MÉXICO

Publicidad: 55-1366-9455


Safe travels
approved by
WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL
Misión

Cortesía/Hm.

Orígenes.

4 CHEFS QUE LE PONEN SABOR A YUCATÁN

Parte 3 de 4

Por: Comunicados Turismo Yucatán.

Chef Luis Ronzón

En la actualidad existen chefs que han logrado preservar y enaltecer los sabores tradicionales yucatecos, que gracias a sus habilidades y dominio de las nuevas técnicas modernas han logrado abrirle paso a la gastronomía contemporánea de la Península.

Cuando hablamos del ***Chef Luis Ronzón*** debemos hacer hincapié en su amor por disfrutar de la comida, hecho que estuvo estrechamente relacionado con su vocación por cocinar y que dio paso a que este contador de profesión, renunciara a los números sin dudarlo, para dedicarse de lleno a la gastronomía, una decisión acertada que lo ha llevado a posicionarse a la par de los grandes exponentes de la gastronomía nacional.

Ronzón, originario de la CDMX, fue discípulo del ***chef Yuri de Gortari***, fundador de la Escuela de Gastronomía Mexicana, con quien descubrió su pasión por la cocina tradicional mexicana, perfeccionando su técnica y aprendiendo más acerca de sus ingredientes, sabores y tradiciones.

Su inigualable talento le ha abierto las puertas de los mejores restaurantes en el mundo y su cercana colaboración por tres años con el ***Chef Jorge Vallejo*** como sous chef del restaurante el Quintonil (Perteneciente a la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants) lo consagraron como uno de los grandes exponentes de la cocina mexicana contemporánea.

En 2016 comenzó su labor como chef ejecutivo del hotel Chable en Yucatán, nombrado en 2017 como "El mejor hotel del mundo" y en 2018 bajo la mano de Luis Ronzón Ixi'im el restaurante ***fine dining*** de Chablé recibió el codiciado reconocimiento "Prix de Versalles" como Mejor Restaurant en el mundo.

Actualmente el Chef Ronzón trabaja mano a mano con el Chef Jorge Vallejo para el restaurante ixi'im, en donde el ingenio creativo y talento de los chefs ofrecen a sus comensales platillos únicos, desde los cuales buscan promover el comercio justo, beneficiando el impacto social y económico de la región.

Aunque no es originario de Yucatán; ***Luis Ronzón*** se ha dedicado a explorar las costumbres y tradiciones de la localidad hasta enamorarse y enamorar a otros con los ingredientes, sabores locales, preparando platillos que brindan una experiencia de cocina tradicional con técnicas de vanguardia, convirtiéndolo en una de las promesas en ascenso de la escena gastronómica mexicana con varios proyectos en la mira que lo seguirán colocando dentro del selecto grupo de cocineros de la alta cocina.

YUCATÁN®

Publicidad: 55-1366-9455

Cortesía/Em.

Recomendaciones.

5 EXCELENTES VINOS TINTOS DE BAJA CALIFORNIA.

Por: Milliet González.

Un año inicia y es tiempo para celebrar los buenos momentos que 2022 dejó, además de marcar el inicio de nuevos viajes. Para conmemorar fechas importantes no puede faltar la compañía de las personas que amamos y un buen vino bajacaliforniano creado con uvas de la región vinícola más importante de México. Por ello, despues de gozar las últimas campanadas del 2022. Te compartimos algunos vinos de excelente calidad, pero fáciles de adquirir, en tiendas de autoservicio o supermercados ubicados en el centro del país.

Merlot Malbec de Casa Magoni .
Casa Magoni es el proyecto del Ing. Camillo Magoni, uno de los pioneros del mundo del vino en Baja California, que desde hace más de 50 años dedicó su vida a cultivar y producir su vino en la región del Valle de Guadalupe.

Nebbiolo de bodegas y viñedos Las Nubes.
Concebido con uva 100% Nebbiolo del Valle de La Grulla y de Guadalupe, esta pieza es un vino de su gran reserva de Las Nubes, es decir, uno de los vinos que ha pasado por un largo tiempo en su proceso de maduración, ya que tiene añejamiento en barrica francesa, un tercio de barrica nueva por 24 meses y 18 meses de guarda de botella.

Único de Bodegas de Santo Tomás
Proveniente de la vinícola más antigua de Baja California, Único es un vino muy especial ya que es de la línea premium de una de las primeras vinícolas que sembraron uvas en todo el continente americano.

Ricrac de Hilo Negro.
Hilo Negro es una vinícola que inicia su trabajo en 2012 en Valle de Guadalupe, y están dedicados a la crianza de vinos que muestren aptitud sobresaliente en cada uno de sus productos.

Miguel de Adobe Guadalupe.
Adobe Guadalupe es una vinícola que nace del amor de una madre a su hijo y el homenaje a la fascinación por el alma mexicana. Cada uno de sus vinos fueron nombrados ángeles y Miguel es un vino tinto de tonalidad rojo oscuro con reposo 10 meses.

Welcome to BAJA CALIFORNIA

Publicidad: 55-1366-9455

Desde 2016
SABORES
Metropolitanos
DIGITAL
Únete como:
Patrocinador-Anúnciante.
- Reserva tu espacio -
¡ Contrata Hoy mismo !
SABORESMETROP
Solo Julio Patrocinador:
3 meses $ 2,700.00 más IVA
SER VEGANO
NUNCA FUE
TAN DELICIOSO
INFORMES:
saboresmetrop@revistauno.com
saboresmetropolitanos@gmail.com
55.1366.9455

NO ES UN TACO, NI UN SOPE, ES UNA "LARGA" DE SALVATIERRA.

Por: Ana Galván.

En el Pueblo Mágico de Salvatierra en Guanajuato, encontrarás uno de los platillos más tradicionales del estado, se trata de las "largas", una antigua preparación hecha por cocineras tradicionales, que han heredado la receta de generación en generación, poniendo cada una de ellas su sazón especial.

El término "larga" surgió hace más de 50 años en el sureste del estado de Guanajuato y hace referencia al taco hecho con tortilla de comal gruesa y larga con maíz amarillo o quebrado, cocido de la manera original con leña de mezquite, y esta delicia se rellena con guisados típicos del municipio.

La leyenda cuenta que se le denomina "larga" a este platillo porque las esposas de los peones que trabajaban en las haciendas (en tiempo de gran prosperidad de los hacendados) les llevaban su almuerzo, que consistía en una tortilla más grande de lo normal y no con la clásica forma redonda, sino alargada y más gruesa para que saciaran rápido su hambre.

En la actualidad, las cocineras tradicionales preparan las "largas" como una tortilla de maíz gruesa y larga, no tanto como en sus orígenes, y la acompañan con guisos como capón, pico de gallo, nopales, carne de puerco en chile negro o verde y opcional, una deliciosa salsa de molcajete.

Es tal la importancia que este tradicional platillo tiene para los salvaterrenses que desde hace algunos años se lleva a cabo en el jardín principal de Salvatierra el Festival de la Larga y la Quesadilla, evento que busca mostrar a visitantes y locales la vasta oferta gastronómica de este Pueblo Mágico.

Sin lugar a dudas, las "largas" son un antojito guanajuatense que no debes dejar de probar en tu próxima visita, para degustarlas basta con darte una vuelta en el tradicional Mercado Hidalgo, enclavado en el centro histórico de Salvatierra, donde seguro encontrarás más de un local donde preparan "largas".

Ahora ya lo sabes, cuando vayas a Salvatierra no dudes en degustar una "larga" que además de ser económica, es deliciosa y saciante.

Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo
¡Ven a Guanajuato!

Publicidad: 55-1366-9455

GASTRONOMÍA

Ingredientes endémicos: Chilcuague, Garambullo, Muicle y Xoconostle entre otros.

Guanajuato conserva una expresión ancestral gastronómica, **la tortilla ceremonial.**

Más de 250 cocineras tradicionales.

Más de 400 recetas documentadas de cocina tradicional.

Platillos típicos de Guanajuato: Enchiladas Mineras, Caldo Capón, Caldo de Oso, Guacamayas y Caldo de Zorra.

La historia gastronómica de Guanajuato se remonta a la antigua civilización Chichimeca.

Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

www.quelavacunanosuna.org