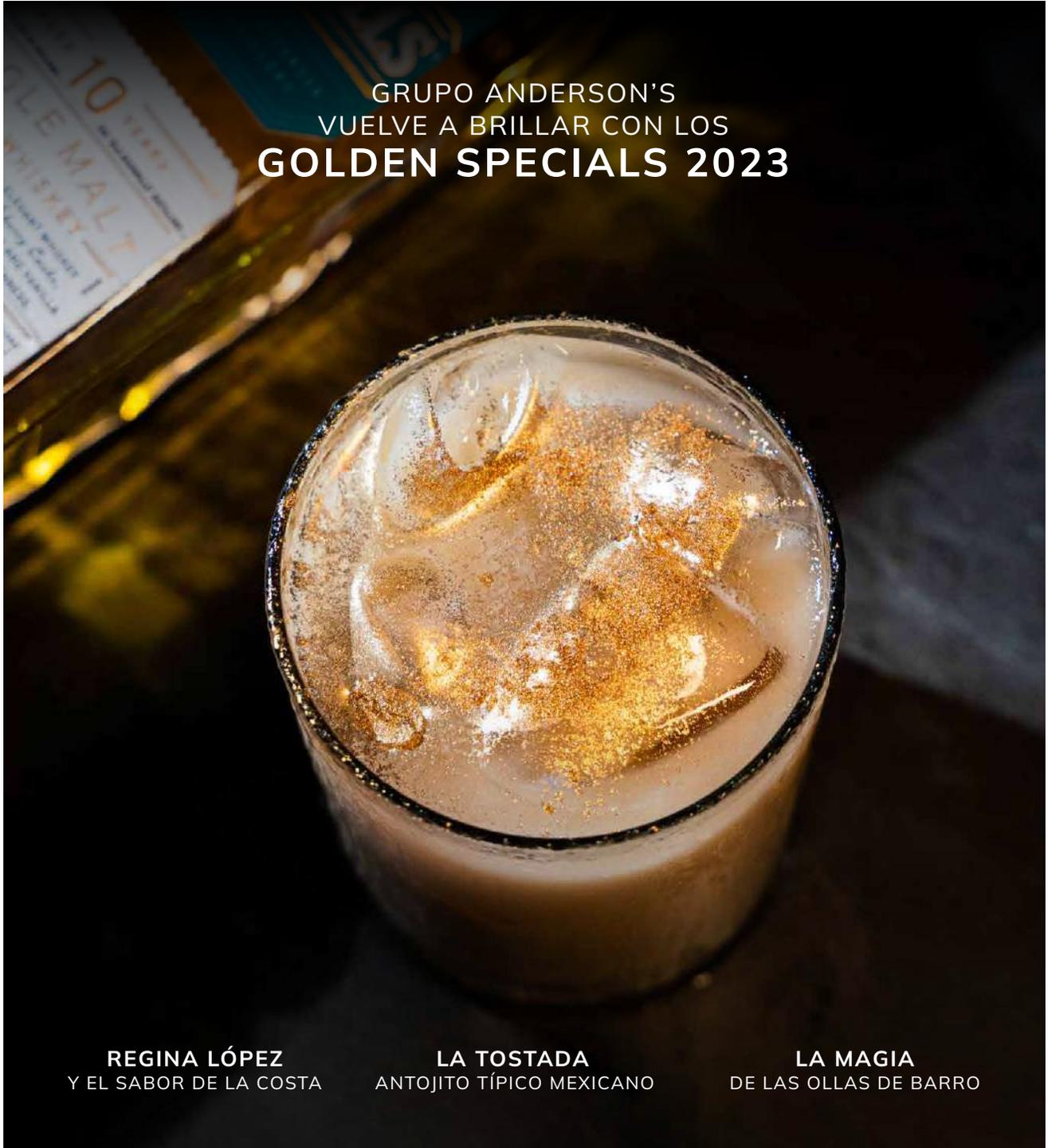


AMBIGÚ

GRUPO ANDERSON'S
VUELVE A BRILLAR CON LOS
GOLDEN SPECIALS 2023



REGINA LÓPEZ
Y EL SABOR DE LA COSTA

LA TOSTADA
ANTOJITO TÍPICO MEXICANO

LA MAGIA
DE LAS OLLAS DE BARRO



BAK'®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR





GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS

A romantic scene of a couple in silhouette on a boat deck at sunset. They are looking out at a body of water with a fishing net hanging in the foreground. The sky is filled with dramatic, golden clouds. The overall mood is peaceful and scenic.

YOUR HOME IN TULUM

MAYANMONKEY.COM



MAYAN  MONKEY[®]
STAY. SHARE. SOCIALIZE.

CARTA EDITORIAL



Llegamos al penúltimo bimestre del año y con él llega el otoño, época en la que llegan a la mesa frutos y alimentos propios de la temporada. Con gran emoción, Grupo Anderson's se prepara para dar la bienvenida a la tan esperada segunda edición de los Golden Specials, un evento gastronómico que celebra la exquisita fusión entre el arte culinario y la excelencia. En esta ocasión, te invitamos a sumergirte en una experiencia única en su tipo, donde sabores innovadores y creatividad en la mixología se unen para crear momentos memorables. A lo largo del año el maíz está presente en la gastronomía mexicana, pero en septiembre acompaña nuestras principales fiestas, ya sea como tortilla, tamal, atole o tostada, considerada un antojito típico mexicano cuyo origen está en las culturas ancestrales, complementado con productos que

los españoles trajeron, como pata, crema y queso. Si de comer frutos de la temporada se trata, ahí están las nueces, manzanas, calabazas, setas, higos y coliflor, ricos en vitaminas y nutrientes, perfectos para combatir el cansancio y falta de energía que invade con frecuencia en esta estación. Pero si buscas platillos exóticos, te interesará saber que en Chiapas hay otra variedad de gusanos comestibles, llamados zats. Son muy ricos y considerados un platillo típico de la cocina indígena chiapaneca. Ya antes mencionamos al mole, preparado por vez primera en el Convento de Santa Rosa, en Puebla, aunque con el tiempo surgieron recetas en cada región del país, por lo que es difícil decir cuál es el mejor. Sin embargo, hay uno que es imperdible, el almendrado, de San Pedro Atocpan, pueblo de la alcaldía Milpa Alta, en la Ciudad de México.



Ogmios



info@editorialogmios.com

AMBIGÚ

Director

Rosa Maria Gómez Oyanguren

Editor

Salvador Gómez Topete

Administración

Guadalupe Sandibel Pérez Victoria

Diseño

Ricardo Piña García

En colaboración con:

Marchesin Antonio, José Domingo Ruiz Victoria, Paredes Rodríguez Luis Fernando, Quintana Calderón Olivia, Lacona Vincenza Cinzia, Mola Paolo, García Olvera Alfredo, Solís Pérez Mónica, Sánchez Hernández Jesús Enrique.

Revista Ambigú, Año 6, Número 30, revista bimestral de Septiembre - Octubre 2023. Editor responsable: Rodrigo Villanueva Aguirre. Número de Certificado de Reserva otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor: 04-2018-110612050100-102. Número de Certificado de Licitud de Título y Contenido: 17239. Domicilio de Publicación: Publinfluye S.A de C.V. Calle Emiliano Zapata 50A, número de interior 7. San Lucas Tepetlalcaco 54055, Tlalnepantla de Baz, Estado de México, México. Imprenta: Zarza MKT S.A. de C.V. 6 Poniente. Mza. 11/6. Supermanzana 61, 77514, Cancún, Benito Juárez, Quintana Roo, México. Distribuidor: Publinfluye S.A de C.V. Calle Emiliano Zapata 50A, número de interior 7. San Lucas Tepetlalcaco 54055, Tlalnepantla de Baz, Estado de México, México.

Prohibida la reproducción parcial o total del contenido editorial y fotográfico sin consentimiento por escrito de los editores. Las opiniones expresadas por los autores y/o colaboradores de esta publicación, no necesariamente reflejan la postura de la casa editorial, por lo que los primeros asumen la responsabilidad que llegará a repercutir al respecto. Esta revista considera fuentes como confiables y verifica los datos que aparecen en su contenido en medida de lo posible, sin embargo, puede haber errores o variantes en la exactitud de los mismos, por lo que los lectores usan esta información bajo su responsabilidad. Los espacios publicitarios constantes en esta revista, son responsabilidad única y exclusiva de los anunciantes que ofrecen sus principales obligados y responsables frente a la veracidad y eficacia de los mismos, deslindando a esta publicación periódica y a la casa editorial a la que pertenece de cualquier responsabilidad al respecto.

ÍNDICE



10 DE TEMPORADA
Alimentos para el otoño.

16 PALABRA DE CHEF
Regina López y el sabor de la costa.

20 ORÍGENES
Zats, rico gusano que se come en Chiapas

24 ENTRE COPAS
Su ruso ¿Blanco o negro?

28 PORTADA
Grupo Anderson's vuelve a brillar con los Golden Specials 2023.

34 IMPERDIBLES
Mole Almendrado, ¿el mejor?.

40 TOP 5
La tostada, antojito típico mexicano.

46 BARISTAS
El perfecto imitador.

49 PALADAR VIAJERO
Guanajuato y su ruta del vino.

52 CACHIVACHES
La magia de las ollas de barro.

58 SOPA DE LETRAS
Íntimas suculencias.

CAO[®]

MODERN MEXICAN KITCHEN



GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS

ALIMENTOS PARA EL OTOÑO

El Otoño, una de las cuatro estaciones del año –este año comenzará oficialmente el 23 de septiembre–, se caracteriza por el descenso paulatino de la temperatura, menos horas de luz y radiación solar. Por esa razón, en esta temporada vemos caer las hojas de los árboles, que pierden su utilidad porque la planta necesita más energía para mantener las hojas que la que éstas le reportan mediante la fotosíntesis.

En Otoño, como en las demás estaciones, hay alimentos ricos en vitaminas y nutrientes, perfectos para combatir el cansancio y falta de energía que invade con frecuencia en esta estación. Aprende qué incluir en tu dieta para afrontar esa situación.



Calabaza

Muy saludable, rica en vitamina A y ácidos grasos Omega 3.

Frutos secos

Las nueces y almendras son ricas en proteínas y antioxidantes. Sus grasas saludables ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, pero no hay que excederse en su consumo porque también contienen muchas calorías.



Manzana

Excelente fruta de temporada, rica en vitaminas y antioxidantes. Bloquea la absorción del colesterol y protege de la inflamación relacionada con enfermedades cardiovasculares.

Higo

Fruta característica del otoño que contiene gran variedad de vitaminas, especialmente del grupo B, y minerales. Aporta mucha energía y es excelente fuente de hierro y calcio.





Setas

Un alimento exquisito y beneficioso, gracias a su gran variedad de minerales y oligoelementos.



Coliflor

Excelente fuente de vitamina C y fitonutrientes que reducen el colesterol. Diversos estudios han probado sus beneficios. **A**

EFY



FLORAL
ROMANCE

TEL. (987) 869 0494



SEAFOOD & RAW BAR



GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS

Señor Frog's®

MEXICAN FOOD & FIESTA





GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS

REGINA LÓPEZ

Y EL SABOR DE LA COSTA



La chef Regina López extraña la cocina. La finalista del programa de concurso “Master Chef México”, explora caminos como emprendedora y empresaria, así es que las cebollas, los tomates y los mariscos compiten por su atención junto con las cuentas, la organización y llevar un restaurante como *“La Cevichería”*, en la CDMX.

“Con el lado emprendedor y administrativo uno pierde un poquito de tiempo de estar dentro de la cocina por estar haciendo otras tareas que demanda el negocio”

Costeña, originaria de Acapulco, disfruta al cocinar productos del mar, siente respeto por ellos, los respeta y enaltece, buscando mantener la calidad y elevarla con las combinaciones que exalten el sabor, inspirada siempre en los procesos de los que fue testigo cuando era niña.



Regina considera que en México persisten los *sabores ancestrales* que surgen de largos y complicados procesos, por ello la cocina es un arte y dedicarse a ella es una forma de demostrar amor, explorar en procesos creativos y algo de magia, todo ello como parte de la expresión del chef. La pasión con la que vive se percibe en sus platillos, con base en el pulpo, callo de hacha, atún róbalo, y la combinación con productos cítricos y frutas, como el mango, y especias, como el romero, una combinación que resulta en gratas sorpresas en cada bocado.



“Para animarse hay que perder el miedo”

Nos dice con respecto a su negocio, aunque en retrospectiva la frase también aplica para cada paso que ha dado en la vida esta joven promesa de la cocina nacional. **A**



VACATION *VIBES*

Breezy designs that add a light touch
to the summer months and beyond.

EFY



TEL. (987) 869 0494
GARY@EFFYJEWELRY.COM

EFFYJEWELRY.COM

ZATS

RICO GUSANO QUE SE COME EN CHIAPAS

Comer insectos es una costumbre ancestral en México y otros países, como hemos visto en este espacio, pero comer gusanos es algo que no a todos se les antoja.

Si eres de los que buscan platillos exóticos y ya comiste gusanos de maguey, escamoles y chapulines, te interesará saber que en Chiapas hay otra variedad de gusanos comestibles, llamados zats, que también son muy ricos y con alto contenido proteínico. Se les considera un *platillo típico* de la cocina indígena chiapaneca.

Estos insectos, cuyo nombre significa

“gusano”

en lengua tzotzil, viven en los árboles de caucho y capulín, principalmente en los municipios de Chilón, Ocosingo, Huitiupan, Simojovel y Yajalón.



Los zats proliferan en los meses de julio y agosto. Esos meses son pacientemente esperados cada año por quienes aman consumirlos. Dado que se encuentran en la parte alta de los árboles, lo que obliga a escalarlos, son los niños los encargados de la recolección, que se realiza a mano para transportarlos en cubetas.

Antes de cocinarlos, los zats se limpian exprimiendolos para sacarles las vísceras, después se lavan y se les quita una bolsita verde conocida como pancita, se marinan con jugo de limón, chile Simojovel seco y sal para luego ponerlos a cocer en agua con sal hasta que ésta hierva. Una vez cocidos, se les escurre el agua para freírlos en manteca de cerdo y se sirven con sal y limón.



Se sirven y se consumen como botana con una salsa de molcajete, hay quienes prefieren comerlos en tacos.



Se dice que, además de su alto **contenido proteínico**, tienen muy buen sabor, suave, especial y único. Para algunos llevar gusanos a la boca puede ser una sensación desagradable, pero una vez que los pruebes, comprobarás que se trata de uno de los platillos exóticos más ricos.

En los mercados puedes encontrar puestos donde te venden micheladas con zats. Si prefieres comprarlos, su precio ronda los 300 pesos por 700 u 800 gramos, pero ya están listos para llevarlos a la sartén con manteca. ▲



**CUIDA LO QUE
MÁS QUIERES**

JUAN CARLOS ÁLVAREZ
Agente de Seguros

Tel. (999) 738 7468 | Tel. (999) 938 0890
Tel. (999) 161 7878

jcalvarez@grupolorca.com

VACACIONES EN

FAMILIA

DREAMS JADE RESORT & SPA

Tel. (998) **872-8878**

reservations1.drjrc@dreamsresorts.com

Unidad 26 Mz 20 L 1-1 SM 3
Puerto Morelos, Benito Juárez 77580


DREAMS®
Jade
RESORT & SPA



SU RUSO

¿BLANCO O NEGRO?

Aunque su origen no es ruso, sino belga, y su denominación aparentemente se atribuye a su base alcohólica, el vodka, el ruso blanco o negro y su colorida variedad: rojo, verde, marrón y los llamados irlandés y Anna Kournikova, es un cóctel con fama internacional, clásico y potente, de preparación sencilla.

Su preparación original se atribuye a Gustave Tops, bartender del hotel Metropol de Bruselas, quien en 1949 ideó un cóctel elegante y sofisticado para agasajar a su clienta Perle Mesta, quien era embajadora de Estados Unidos en Luxemburgo y, además de adinerada, era famosa por dar grandes fiestas de sociedad.

Si lo servían sin leche, era ruso negro; con leche, ruso blanco. La diferencia es un ingrediente lácteo que cambia significativamente su sabor y lo hace suave al paladar. Se podría pensar que el ruso blanco es la evolución del negro, pero no queda claro cuál fue primero.

Si bien ya era conocida, se dice que la bebida se popularizó con la película *El Gran Lebowski*, de 1998, dirigida por Joel y Ethan Coen, en la cual el personaje principal bebía rusos blancos.

Si bien ya era conocida, se dice que la bebida se popularizó con la película *El Gran Lebowski*, de 1998, dirigida por Joel y Ethan Coen, en la cual el personaje principal bebía rusos blancos.



Ruso NEGRO

La receta del ruso negro es la siguiente:

Ingredientes

- Cubos de hielo.
- 5 cl de vodka.
- 2,5 cl de licor de café (Kahlúa o Tía María).

Por ser un trago corto, debe servirse en un vaso tipo old fashioned (bajo y ancho) con 3 o 4 cubos de hielo. Con el vaso frío, primero se sirve vodka, después el licor de café y se remueve.

Tomando como base el ruso negro, hay variaciones cuya finalidad es rebajar el contenido alcohólico y hacerlo menos fuerte. Si se sirve en un vaso de tubo y se añade un toque de cola, se conoce como ruso negro alto, ruso negro australiano o Colorado Bulldog; con cerveza Guinness, ruso irlandés o ruso negro suave; con Ginger Ale, ruso marrón; si se sustituye el licor de café por brandy de cereza, ruso rojo, y si usamos piperment, ruso verde.



Ruso BLANCO

Sin embargo, la variación más popular es el ruso blanco, que consiste básicamente en añadir crema o nata líquida a un ruso negro, conforme a la receta siguiente:

Ingredientes

- Cubos de hielo.
- 5 cl de vodka.
- 2 cl de licor de café.
- 3 cl de nata, crema o leche evaporada.

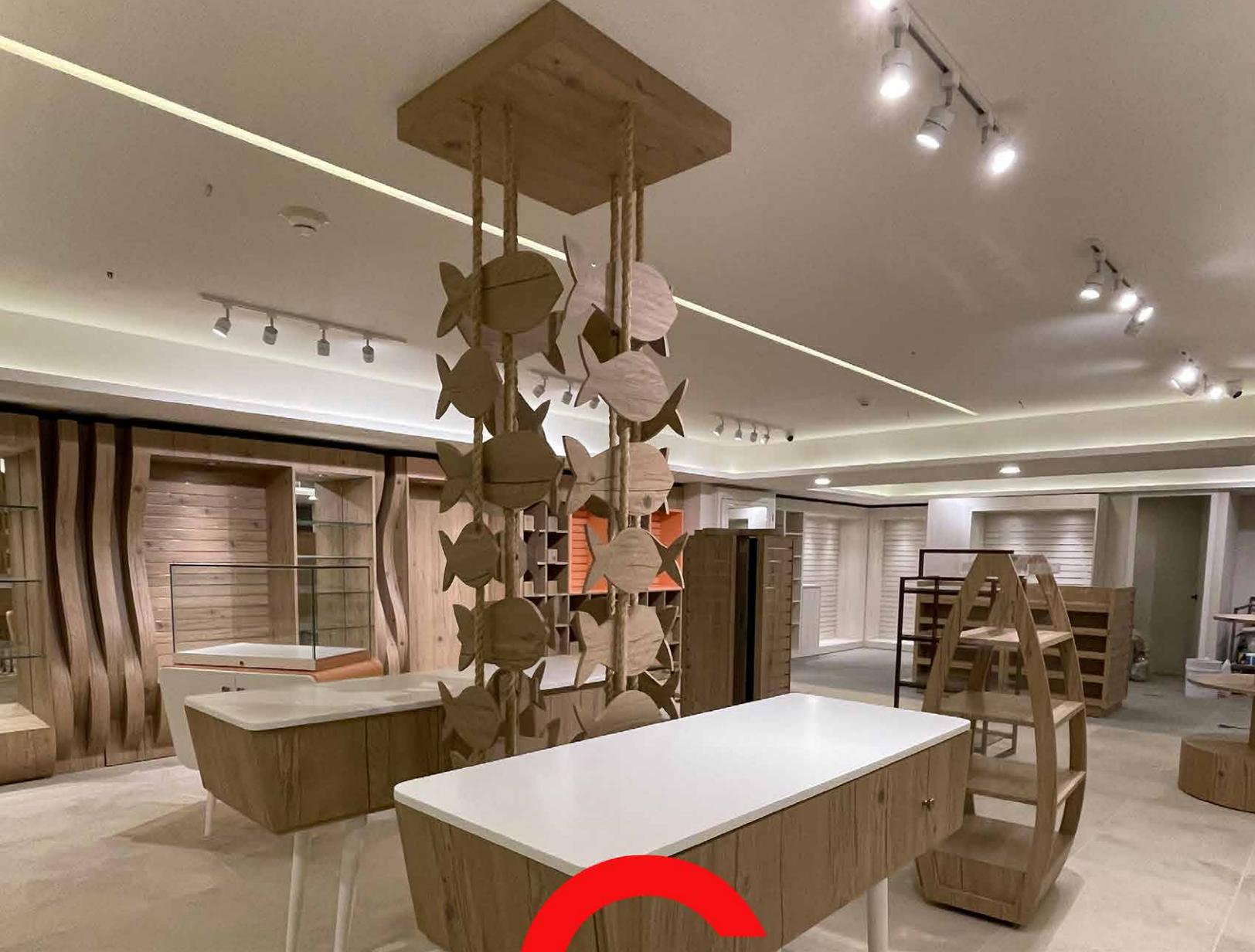
El ingrediente lácteo se debe añadir al final y remover con cuidado para que flote en la parte superior. Se puede completar con un toque de nuez moscada. Como en el caso del ruso negro, hay variaciones: si la leche es descremada, tenemos un Anna Kournikova; con horchata, ruso blanco mexicano; con licor de crema, ruso ciego; con leche de cabra, blanco canadiense; con ron en vez de vodka, cubano blanco. **A**



Lic. Javier Sauza Semerena
Servicio profesional y personalizado

Asesoría legal, corporativa
e inmobiliaria

Para mayor información
notaria72cancun.com
info@notaria72cancun.com
Tel. 998 883 99 26 | 998 898 49 81



ARQUITECTURA

FABRICACIÓN DE
MOBILIARIO

INFO@GM-ARQ.COM

GRUPO ANDERSON'S VUELVE A BRILLAR CON LOS GOLDEN SPECIALS²⁰₂₃

Con gran emoción, Grupo Anderson's se prepara para dar la bienvenida a la tan esperada segunda edición de los Golden Specials, un evento gastronómico que celebra la exquisita fusión entre el arte culinario y la excelencia. En esta ocasión, te invitamos a sumergirte en una experiencia única en su tipo, donde sabores innovadores y creatividad en la mixología se unen para crear momentos memorables. Con el brillo del oro de 24 quilates y todas las bebidas exclusivas

que serán las protagonistas de elevar la experiencia a nuevos niveles de sofisticación en los cinco restaurantes participantes. Este exclusivo evento reúne a cinco de las marcas emblemáticas de Grupo Anderson's: Harry's, BAK', Ilios, Nicoletta & Fred's. Cada una de ellas ofreciendo una selecta variedad de bebidas que deslumbrará a los comensales con su elegancia y sabor, realizando la experiencia culinaria en todo momento.

Treasure Trove

Un elegante cóctel que combina Bushmills 10, licor de café, crema de coco y polvo dorado. Disponible en *Fred's* para acompañar el *Ceviche Dorado* con Hamachi y el postre *Golden Duck*.



Gold Sunrise

Preparado con Tequila Dobel 50, jugo de piña, jugo de limón amarillo, jarabe de vainilla y hierbabuena. Disponible en **lios** para maridar con los Golden Dolmades y el postre **Lemon 24K**.



Cherry Gold Dust Cherry Gold Dust

Mezcla de Mezcal Creyente Cristalino, Aperol, fresa, jugo de naranja y cereza dorada. Disponible en *Harry's* para maridar con el *Huevo de Oro* y *New York Prime Dry Aged*, y el postre *Shinning Cherry*.

La sorpresa continúa en *Harry's* y *BAK'*, donde el *New York Prime Dry Aged* y el *Huevo de Oro*, un postre delicioso y elegante, despiertan los sentidos y deleitan el paladar.



Mientras que en Ilios la excelencia culinaria se hace evidente con los **Golden Dolmades** que presentan una simbiosis perfecta entre el oro y la exquisita gastronomía mediterránea. Y para refrescar los sentidos, el postre **Lemon 24K. Fred's** ofrece un apetitoso manjar llamado **Ceviche Dorado**, que te encantará. Y por último, en **Nicoletta**, la cocina italiana se viste de gala con los exquisitos **Tortellini Inchiostro**.

Descubre con Grupo Anderson's una experiencia culinaria verdaderamente inolvidable a través de sus excepcionales Golden Specials. La fusión de creativa mixología y el deslumbrante oro de 24 quilates te llevará a un festín de sabores y lujo sin igual en cada uno de los restaurantes. Déjate seducir por la magia de los Golden Specials mientras te elevas a un nivel superior de deleite culinario.

Permanece atento a las redes sociales de Grupo Anderson's para estar al día con las últimas novedades y promociones especiales. ¡No te pierdas los próximos eventos que están preparados para compartir juntos momentos inolvidables!. **A**



MHC

MUEBLES . HERRAJES . COMPLEMENTOS

CREATIVIDAD EN MADERA

ADAPTANDO

IDEAS A SUS ESPACIOS

2281 0843 85 | rodrigo_catala@yahoo.com.mx



Harry's

GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR



GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS



MOLE ALMENDRADO

¿EL MEJOR?

Es sabido que el mole es la salsa más popular de México y que fue preparado por vez primera en el Convento de Santa Rosa, en Puebla, pero con el tiempo cada región de México le dio su propio sabor y carácter, con recetas que van de lo sencillo a lo complejo. Si bien es difícil decir cuál es el mejor, hay versiones que coinciden en la respuesta: el almendrado, de San Pedro Atocpan, pueblo de la alcaldía Milpa Alta, en la Ciudad de México, de donde proviene la mayor parte del mole que se vende en la capital del país.

El mole almendrado de San Pedro Atocpan aún se prepara de forma tradicional, conforme a la receta que cada familia conserva desde la época novohispana, de ahí que los ingredientes varían entre 26 y 28.

Milpa Alta es parte del 55% del área rural de la Ciudad de México. Hasta hace 70 años la población de San Pedro se dedicaba a actividades del campo y sólo cuatro barrios preparaban mole para las fiestas locales: Panchimalco, Ocotitla, Nuztla y Tula.

En los años 40 una familia tuvo la idea de vender mole en el mercado de La Merced. Ante el éxito que tuvo, la comunidad completa se sumó a la actividad, convirtiéndose en la principal proveedora de la Ciudad de México.

La producción actual es de entre

**28 mil y 30 mil
toneladas
cada año.**

A partir de 1977, cada año se realiza la Feria Nacional del Mole para honrar y celebrar al delicioso platillo, así como dar a conocer las variedades que se preparan en San Pedro Atocpan.





Las primeras ediciones coincidieron con la Fiesta del Señor de las Misericordias, en mayo, con la participación de sólo cuatro productores. Sin embargo, debido a que la población rechazó que la fiesta religiosa se realizara a la par de un evento comercial, la Feria del Mole se corrió a octubre. Hoy la Feria incluye música en vivo, juegos mecánicos y fuegos artificiales. Se calcula que se sirven medio millón de raciones de mole almendrado, verde, negro y rojo, con guajolote, pollo o conejo, y que 2 mil 600 personas participan en la atención a los comensales.

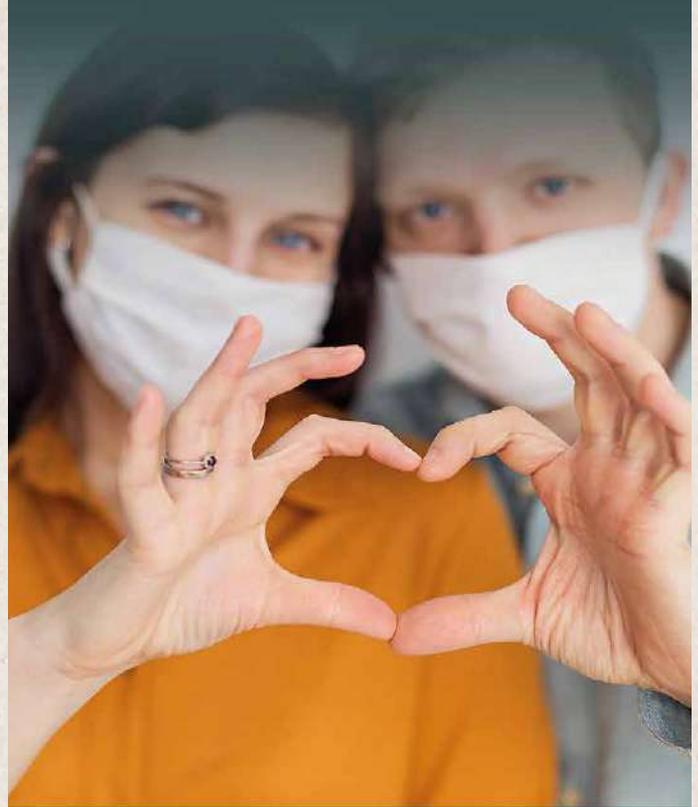
Por esa razón, el mole almendrado es imperdible en tu próximo viaje a la Ciudad de México. **A**



Estrella Acevedo

SEGUROS & FIANZAS

TENER LA TRANQUILIDAD
DE QUE TU FAMILIA ESTÁ
PROTEGIDA EN TODO MOMENTO



COTIZA LA COBERTURA
DE TU SEGURO EN:

Anavelina Estrella Carrillo

☎ (999) 970 03 62

ILIOS®

GREEK ESTIATORIO

GRUPO
ANDERSON'S®
60 AÑOS

PORFIRIO'S®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN





GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS



LA TOSTADA

ANTOJITO TÍPICO MEXICANO

Si decimos que el maíz es la base de la gastronomía mexicana es porque está presente prácticamente en todas las mesas, ya sea en forma de tortilla, tamal, atole o tostada. Esta última es considerada un antojito típico mexicano cuando se sirve acompañada de infinidad de guisados.

Al igual que la tortilla y el tamal, la tostada tiene su origen en las culturas ancestrales de México, que acostumbraban dejar la tortilla al fuego hasta que quedara rígida y crocante. La consumían con frijoles y chile.

Según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, los españoles también trajeron varios de sus ingredientes actuales: pata, crema y queso; además, comenzó a prepararse con la tortilla frita, pues introdujeron este tipo de cocción, lo que dio origen a la tostada que conocemos actualmente.

Untadas con crema, las tostadas son acompañantes inseparables de guisados típicos mexicanos, como el pozole. A continuación, algunas de las preferidas de los mexicanos.

Tostadas de pata

Son una delicia que preparaban las loncherías de antaño en la Ciudad de México con pata de res cocida con abundante vinagre, sal y orégano, un tipo de preparación que llegó durante la Colonia. Se sirven con crema, queso, lechuga, aguacate y salsa picante.



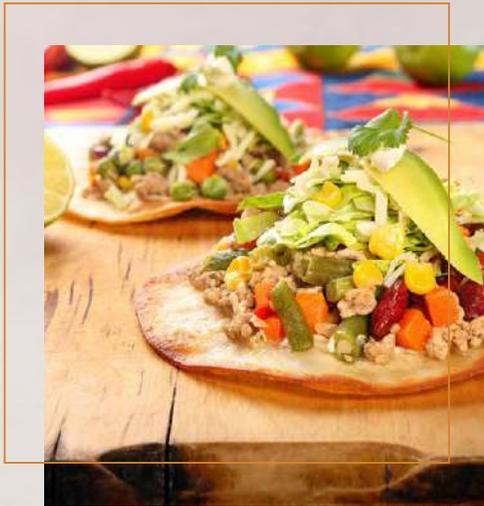
Tostadas de cueritos

Típicas del estado de Guanajuato. Los cueritos de cerdo se elaboran con la piel de cerdo, la misma que se emplea para preparar el chicharrón crujiente, y se hacen de la misma forma que la pata es de res: en escabeche, cocidos y marinados en vinagre con hierbas de olor. Además, de cueritos picados, llevan col rallada, jitomate y salsa roja.

Tostadas de tinga

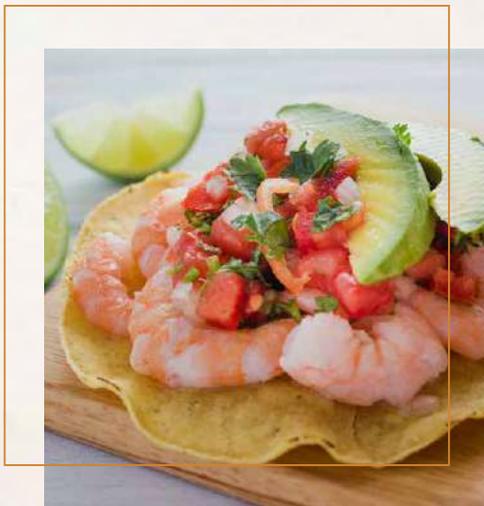
Las tostadas de tinga, sean de pollo o res, son deliciosas. Si bien la tinga se consume en todo el centro y sur de México, se presume que tiene un origen poblano. Pueden acompañarse con frijoles refritos que se untan en la tostada, lechuga en tiras, crema, queso rallado y salsa al gusto.





Tostadas de picadillo

El picadillo es uno de los guisos que se incluyen en la dieta regular en la mayor parte de las casas en México. Aunque en cada región del país se prepara de manera diferente, no pierde su esencia. Una de las formas más populares de consumirlo es en tostadas.



Tostadas de camarón

El camarón es un producto marino que se puede consumir como aperitivo o como plato fuerte. El crustáceo se prepara con aguacate, cebolla, chile serrano, cilantro, jitomate, mayonesa, limón, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Se recomienda acompañar estas tostadas con una cerveza bien fría. **A**



TEL: (998) 147 50 62
ventas@photoartcun.com

Señor Frog's®

MEXICAN FOOD & FIESTA

GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS

JUST ANOTHER BAR AND GRILL MR

Carlos'nCharlie's





GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS

EL PERFECTO IMITADOR

Las generaciones cambian y con ellas, las costumbres. Es tradición que las fiestas incluyan alcohol, durante años las cervezas, vinos, whiskys, tequilas y una gran variedad de bebidas con alcohol reinaron en los encuentros de felicidad y de tristeza, en las comidas familiares o las cenas, sin embargo, la costumbre está cambiando.

Al escenario llega el *mocktail*,

Mock

significa imitar en español,



por lo que se puede traducir como la imitación de un cóctel... es un trago sin alcohol, hecho que no le resta encanto en lo absoluto, y eso sí, cuesta tanto como el original, al que pretende imitar.

Si miramos un poco atrás podemos mencionar a las tradicionales piñada y fresada, las versiones de una piña colada y un daiquiri, ambas con ron, aunque también pueden prepararse con tequila. El mocktail se ha hecho de una personalidad, no se trata de imitaciones de tragos pre existentes a los que se les ha quitado el alcohol, al contrario, echa mano de ingredientes sorprendentes

como el té de manzanilla, romero, miel e, incluso, el chile. La creatividad ha encontrado un espacio en el que le caben hasta las flores de una buganvilia, los colores son vibrantes y los sabores intensos, misteriosos y deliciosos.

Una sugerencia es el "Ginger Fizz", que se prepara con jugo de limón, jarabe de jengibre, jugo de naranja, agua gasificada y jarabe de azúcar, el resultado es una bebida fresca, especial para el verano, pero entretenida por el ligero picor que aporta el jengibre, se sirve en un vaso con hielo y se decora con la rodaja de un limón y hojas de menta. **A**



Nicoletta®

MODERN ITALIAN KITCHEN



GRUPO
ANDERSON'S®
60 AÑOS

GUANAJUATO

Y SU RUTA DEL VINO

Las tierras guanajuatenses gozan de cualidades particulares de clima y suelo, que las hacen un paraíso para el cultivo de la vid y han dado lugar a vinos con personalidad única. Para resaltar esa riqueza vinícola surgió el proyecto “*Ruta del Vino en Guanajuato, Valle de la Independencia*”, que abarca los Pueblos Mágicos de **Comonfort** y **Dolores Hidalgo**, así como la reconocida Ciudad Patrimonio de la Humanidad de San Miguel de Allende.

La ruta ofrece a los visitantes la oportunidad de sumergirse en la historia del vino en México, degustar los vinos producidos en el estado y vivir experiencias únicas en torno a la bebida. Con más de 100 opciones para disfrutar, la ruta reúne casas vinícolas, alojamientos, gastronomía, actividades de bienestar, eventos culturales y espacios para celebraciones.



La ruta integra todas las experiencias en trayectos de menos de 30 minutos. De esa forma, turistas y visitantes recorrerán extensos campos de vid, se deleitarán con catas de vino, disfrutarán experiencias de relajación, degustarán exquisita gastronomía, se hospedarán en lugares encantadores y más, sin necesidad de realizar largos desplazamientos.

A lo largo de esta ruta, los visitantes pueden explorar la **Ciudad Patrimonio de la Humanidad** de San Miguel de Allende, con ocho viñedos en su territorio; visitar el **Santuario de Atotonilco**, también Patrimonio de la Humanidad, y descubrir decenas de galerías de arte, restaurantes y hoteles boutique que ofrecen experiencias completas de relajación.

No podemos pasar por alto al Pueblo Mágico que vio nacer la independencia de México, Dolores Hidalgo, con seis viñedos y el segundo museo dedicado exclusivamente a la actividad enológica en México: el Museo del Vino de Guanajuato.

Recientemente, se añadió a la ruta el Pueblo Mágico de Comonfort, que cuenta con dos viñedos, tesoros coloniales y el legado gastronómico elaborado por las talentosas cocineras tradicionales.

Cada viñedo y experiencia dentro de la ruta posee características únicas y distintivas y todos ofrecen diversas opciones de entretenimiento relacionadas con el vino, lo que garantiza una experiencia enológica completa y enriquecedora. **A**





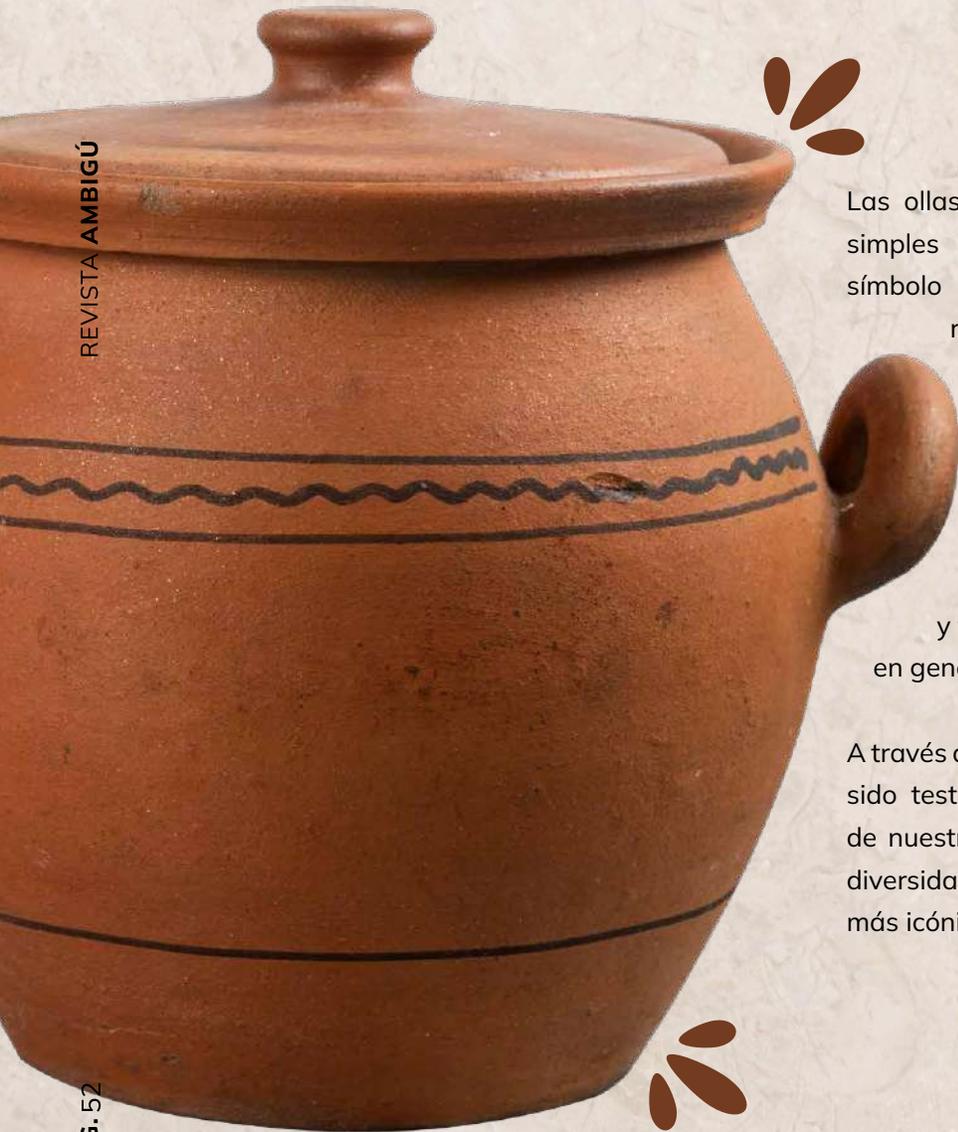
BAK'

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR



GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS

LA MAGIA DE LAS OLLAS DE BARRO



Las ollas de barro son mucho más que simples utensilios de cocina. Son un símbolo de nuestra conexión con las raíces y tradiciones ancestrales de México. Desde tiempos antiguos, las culturas indígenas de Mesoamérica han utilizado ollas de barro para preparar sus alimentos, transmitiendo así conocimientos y técnicas culinarias de generación en generación.

A través de los siglos, las ollas de barro han sido testigos silenciosos de la evolución de nuestra cocina y han contribuido a la diversidad y riqueza de nuestros platos más icónicos.



Una de las principales razones por las que son tan valoradas en la cocina mexicana es por su capacidad para mejorar el sabor y la textura de los alimentos.

Su *cerámica porosa* permite una cocción lenta y uniforme y que los sabores se desarrollen plenamente.

Los ingredientes se cocinan en su propio jugo, conservando la humedad y creando platos jugosos y llenos de sabor.

Además, la arcilla de las ollas aporta un toque especial a las preparaciones, añadiendo matices terrosos que son distintivos de nuestra cocina. Estas ollas son una herramienta esencial para mantener viva la autenticidad de la *cocina mexicana*.



Al utilizarlas en nuestras cocinas rendimos homenaje a los sabores y técnicas culinarias de nuestros antepasados y, al mismo tiempo, estamos transmitiendo ese legado a las nuevas generaciones.

Estas ollas nos conectan con nuestras raíces y nos recuerdan la importancia de mantener vivas nuestras tradiciones gastronómicas. **A**



Estrella Acevedo
SEGUROS & FIANZAS

ASEGÚRATE Y DISFRUTA
DE CADA MOMENTO
ESPECIAL EN FAMILIA



COTIZA LA COBERTURA
DE TU SEGURO CON:

ANAVELINA ESTRELLA CARRILLO
999 970 0362

 ESTRELLAYACEVEDO
ESTRELLAMASACEVEDO.COM

Harry's GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR



GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS

CAO[®]

MODERN MEXICAN KITCHEN





GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS



ÍNTIMAS SUCULENCIAS



En las cocinas de México se tejen las historias de las familias, se estrechan relaciones y surgen olores y sabores que logran trascender el paso del tiempo. Es este espacio que fascina a la escritora Laura Esquivel, famosa por el libro *“Como agua para chocolate”*, pero de ahí también surge una obra que vale la pena revisar y disfrutar: *“Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina”*.

El texto lleva al lector hasta ese espacio en el que el fuego transforma ingredientes inimaginables en exquisitos platillos mientras descubre la historia de Laura Esquivel, quien escribe en primera persona y en diversos estilos como el ensayo, el cuento y recetario, todo de forma íntima y personal.

Es también una visión de cómo surgió el bestseller “Como agua para chocolate” y una forma de reencontrarse con la mujer y su papel en el mundo, donde es profesionalista, pero también esposa, madre y sigue creando en la cocina succulentos manjares, busca en la tradición y también en la relación con la tierra y los frutos que de ella surgen.



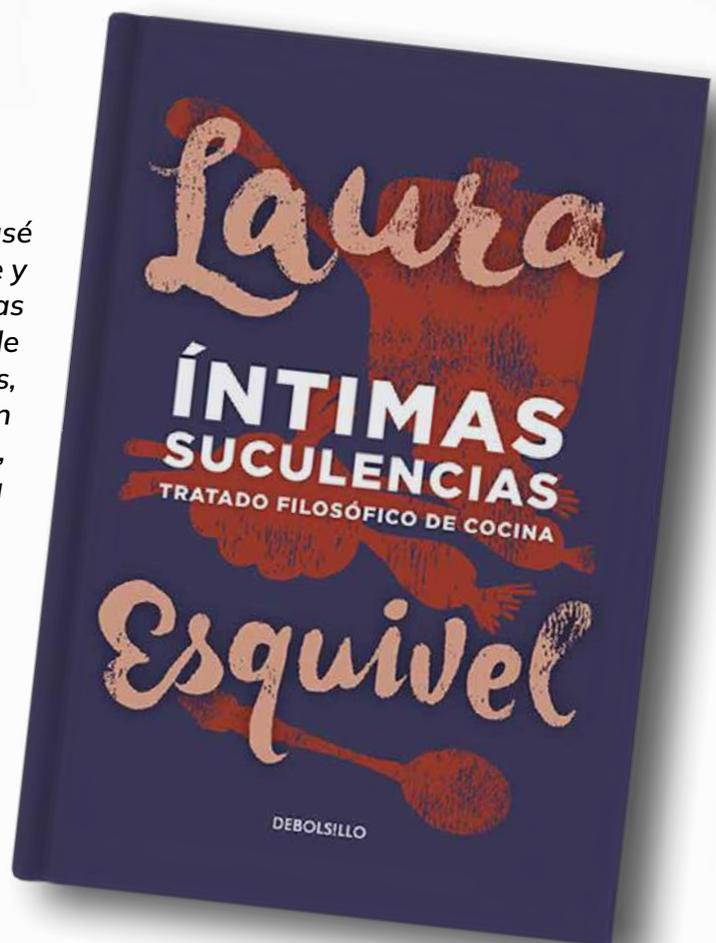


Laura Esquivel
Escritora

“Los primeros años de mi vida los pasé junto al fuego de la cocina de mi madre y de mi abuela, viendo cómo estas sabias mujeres, al entrar en el recinto sagrado de la cocina, se convertían en sacerdotisas, en grandes alquimistas que jugaban con el agua, el aire, el fuego, la tierra, los cuatro elementos que conforman la razón de ser del universo”,

cita en *“Íntimas suculencias”*.

La autora habla de la transformación de la sociedad, con una amplia visión del sitio que ocupa el intelecto, el equilibrio social, el espíritu y la vocación de un hogar, se adentra en el valor de lo cotidiano, lo presenta para regalar un texto de gran sabor y profundidad entrañable. **A**





SEAFOOD & RAW BAR

GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS



fred's.

SEAFOOD & RAW BAR

DISFRUTA EL

PARÁISO

EN DREAMS JADE RESORT & SPA

Tel. (998) **872-8878**

reservations1.drjrc@dreamsresorts.com

Unidad 26 Mz 20 L 1-1 SM 3, Puerto Morelos, Benito Juárez 77580





DREAMS®
Jade
RESORT & SPA





Nicoletta®

MODERN ITALIAN KITCHEN

GRUPO
ANDERSON'S®
60 AÑOS