

AMBIGÚ

NOCHEBUENA
TRADICIÓN Y SIMBOLISMO



NUEZ DE CASTILLA
FRUTO NAVIDEÑO

QUERÉTARO ENTRE
NUBES, QUESO Y VINO

UN DULCE TARRO
DE NAVIDAD

GRAND | HYATT®

hyatt.com



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



La temporada navideña está llena de tradición y simbolismo que reflejan el sincretismo entre las costumbres y creencias europeas y mexicanas. Ejemplos son las posadas, piñatas, pastorelas, nacimientos, la “rama” y, desde luego, la mesa navideña, que viene de Europa y simboliza la abundancia que trae la llegada de Jesús, además de unir a las familias en esa noche tan especial. En esta edición recordamos un guiso que puede no ser popular, pero es una delicia imperdible en la cena de Nochebuena: el bacalao a la vizcaína, el cual llegó a México en el siglo XVI, con la religión católica y las costumbres de Cuaresma y Pascua de Natividad. Incluimos también una selección de la amplia variedad de ponches navideños, bebida típica de la época que se elabora con diferentes

recetas en distintas regiones del país, pero que en todos los casos perfuma las cocinas con un toque dulce y frutal. En la sección Entre Copas, llevamos, además, una breve relación de bebidas que, si bien pueden ser consumidas en cualquier época del año, forman parte de la tradición navideña y son perfectas para dar a tus reuniones un toque propio de estas fechas y relajarte mientras disfrutas la compañía de seres queridos, familiares o amigos: el rompope, la Cerveza Nochebuena y el ponche. Cerramos refiriéndonos a un fruto que se cosecha en los meses de junio a octubre, pero tiene especial protagonismo en la temporada navideña: la nuez de Castilla. A todos nuestros lectores les deseamos así una muy feliz Navidad y nuestros mejores deseos para el 2024.



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:

Berenguer Vilanova Ignacio, Manzano Catalán Carlos David, Tapia Vélez María Erika, Aguilera Torre Mónica, Palacios Flores Mónica, Vargas Pérez Rodolfo, Amati Massimo, Quintana Calderón Olivia, Iacona Vincenza Cinzia, Mola Paolo, Borja Olivares Omar, Noda Salceiro Julio Cesar, Ontiveros Peña German Heriberto, Pérez Carreto Rubén, Ponce Pérez Erik Gonzalo, Valdivia Moreno Jesahel, Mora Rendon Maribel, Valdez Cavazos Marissa Janet, Morales Benitez Ashley, Cuevas Rivera Rosa Adriana, Martinez Ludwig Lidia Margarita, Muñoz Hernández Juan Carlos, Flores Cuevas Dotnara Luz.

Revista Ambigú, Año 6, Número 31, revista bimestral de Noviembre - Diciembre 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 Tepetlaco 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 Tepetlaco 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 oferten 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
Nuez de Castilla, fruto navideño.

16 PALABRA DE CHEF
El sabor de una marca.

20 ORÍGENES
Un taco de mariposa Monarca.

24 ENTRE COPAS
Bebidas para disfrutar la Navidad.

28 PORTADA
Nochebuena, tradición y simbolismo.

34 IMPERDIBLES
Bacalao a la vizcaína, una delicia.

40 TOP 5
Tamales de México.

46 BARISTAS
Al calor de las especias.

49 PALADAR VIAJERO
Querétaro, entre nubes, queso y vino.

52 CACHIVACHES
Un dulce tarro de navidad.

58 SOPA DE LETRAS
Sushi, Ramen, Sake.



MAKE YOUR *MARK*

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

NUEZ DE CASTILLA

FRUTO NAVIDEÑO



Si bien la temporada de la nuez de Castilla empieza a finales de junio y acaba a principios de octubre, es uno de los frutos secos con especial protagonismo en el periodo navideño, tanto como los turrone. La nuez es originaria de la antigua Persia, donde la llamaban

“Theos balanos” = *“Semilla de Zeus”* o *“Semilla de Dios”*.
que significa

Desde allí se expandió a lo largo de Europa. Los españoles la trajeron a América, por eso se le conoce como nuez de Castilla.



A diferencia de la nuez pecana, que es alargada, la de Castilla es redondeada, muy irregular y de cáscara más dura que la primera.

En **2019** la producción nacional de nuez de Castilla fue de 1,556 toneladas. Puebla aporta más del **50%** de la producción nacional.

Previene enfermedades cardiovasculares; es un gran alimento para el cerebro.

La nuez tiene propiedades benéficas

para la salud: es buena para la piel

por sus antioxidantes y vitaminas.

Reduce la hipertensión y los niveles de LDL (colesterol malo); evita la aparición de arteroesclerosis; es saciante, por lo que previene la obesidad y puede ayudar a prevenir la diabetes.



Diferentes estudios indican que con solo comer 25 gramos de nueces se obtiene más del **90%** de las necesidades diarias de ácidos grasos Omega 3, gran variedad de minerales, vitaminas del grupo B, proteínas y fibra.

Es, además, ingrediente principal de los *chiles en nogada* y tiene la gran ventaja de combinar lo mismo en platillos dulces y en salados, con resultados exquisitos.

Así, que en esta Navidad disfruta sin temor alguno de unas ricas nueces. **A**



EFFY



PERFECT
STUNNERS

TEL. (987) 869 0494
EFFYJEWELRY.COM

OFFICIAL TICKET CENTER

TRAVEL AGENCY

It's always
good to
travel

998 188 7302

contacto@officialticketcenter.com.mx

Señor Flog's®

MEXICAN FOOD & FIESTA





GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS

Anderson's
RESTAURANTE

EL SABOR

DE UNA MARCA

“Un restaurante es un negocio”, afirma con seguridad el chef español Albert Adrià, uno de los hombres más influyentes en el mundo de la cocina, con múltiples reconocimientos entre estrellas Michelin, ser considerado una de las personas más influyentes del mundo por la revista Time, en 2004; entre muchos otros.

El nombre de Albert Adrià se asocia con el de Juli Soler, y de este binomio surge un nombre que resuena en el mundo de la cocina internacional: “elBulli”, todo un fenómeno hasta el día de hoy, pero no es ese el tema del que hemos hablado con el chef durante una entrevista que nos concedió durante el

Festival Gastronómico de Xcaret.

El hombre conoce el negocio y dice, sin ningún afán de pretensión que la alimentación mueve miles de millones,



Y DELICIOUS

no especificó si de euros o dólares, pero la idea que tiene es que todo lo que mueve el dinero es susceptible de tener varias verdades.

“Yo soy cocinero” dice con autoridad y humildad, al reconocer que muchos restaurantes cierran porque no saben cómo gestionar su economía, con la claridad y la certeza de que un restaurante es un negocio... y con esa claridad sabe que se puede cobrar 300 dólares por comer.

“La gastronomía es honesta”, asegura, y luego pregunta ¿cómo puede ser honesta cobrándome 300 dólares por comer?”

“Sabemos todos que los restaurantes de alta gastronomía en sí mismo no son negocio, lo que ocurre es que esos productos se convierten en marcas y las marcas sí que lo son”. Albert Adrià lo tiene claro y sabe que una marca no surge mágicamente al invocarla, sino que es un trabajo que cuesta muchos años, es una inversión. **A**

elBull
inova
010
TICIA
PAKIA



AW DELICIOUS



Estrella Acevedo

SEGUROS & FIANZAS

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





COTIZA LA COBERTURA
DE TU SEGURO EN:

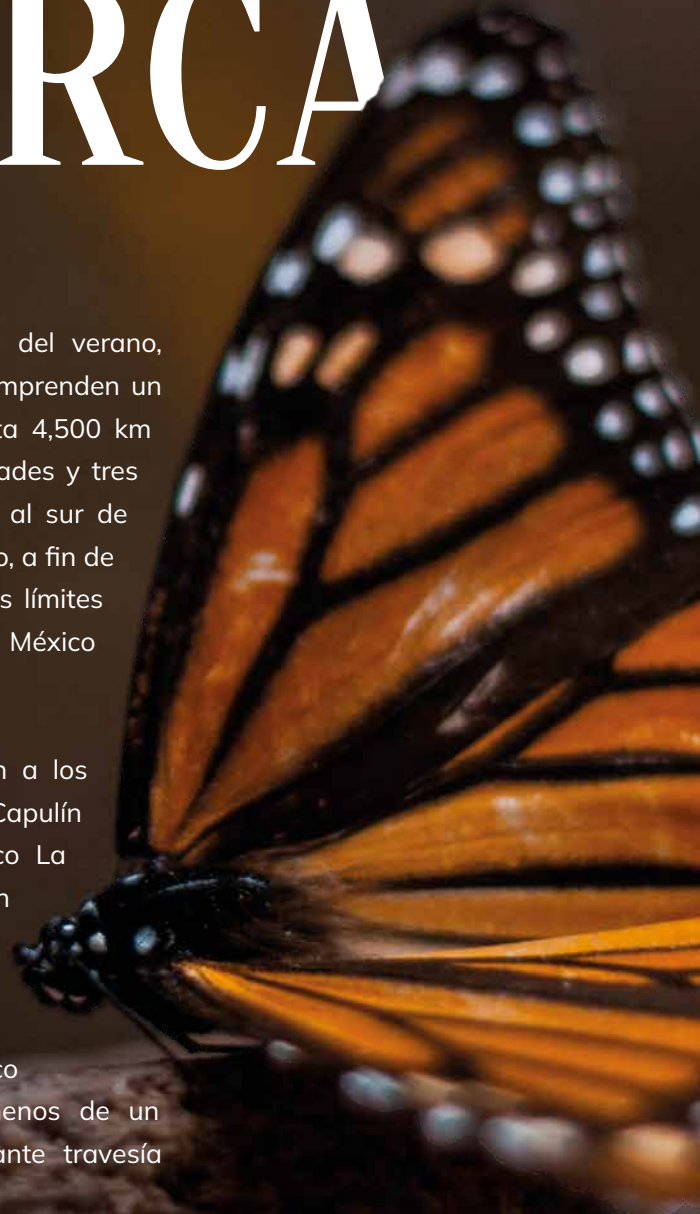
Anavelina Estrella Carrillo

☎ (999) 970 03 62

UN TACO DE MARIPOSA MONARCA

Cada año, al acercarse el fin del verano, miles de mariposas Monarca emprenden un largo y milenario viaje de hasta 4,500 km en el que cruzan campos, ciudades y tres países: del sureste de Canadá al sur de Estados Unidos (Texas) y México, a fin de dirigirse a sus santuarios en los límites de Michoacán y el Estado de México para pasar el invierno.

En el Estado de México llegan a los santuarios Parador Turístico El Capulín y Macheros y Parador Turístico La Mesa; en tanto que en Michoacán se refugian en el Parador Turístico El Rosario; Centro de Cultura para la Conservación Sierra Chincua y Parador Turístico Senguio. Esos insectos, de menos de un gramo, realizan su impresionante travesía orientados por el Sol.



Durante su estadía reposan en oyameles, se alimentan de su pulpa y se reproducen. Los árboles lucen tapizados con los bellos colores del insecto.

Su viaje anual no pasa inadvertido para comunidades indígenas de Querétaro, Michoacán y el Estado de México, que relacionan su llegada, a fines de octubre y principios de noviembre, con la de las almas de los difuntos que vienen en forma de mariposas el **Día de Muertos**.

Sin embargo, lo cotidiano va más allá de ese sincretismo, pues las comunidades originarias debían satisfacer una necesidad básica: la alimentación. Así, se daba la costumbre de comer tacos de

Mariposa Monarca.

Esa costumbre ha ido desapareciendo. Sin embargo, se sabe que para comerlas lo primero es quitarles sus alas para luego tatemar los gusanos y rellenar con ellos las tortillas. Esos tacos, como es costumbre, se acompañan con salsa.





También se pueden consumir las larvas, que son llamadas “sacamiches”, las cuales se alimentan de las hojas de una enredadera que crece en lo alto del bosque, y hay lugares donde se cocina, en estado de pupa o crisálida, revuelta con hongos cosechados en el bosque.

Actualmente, la mariposa está protegida por la Norma Oficial Mexicana NOM-059-Semarnat-2010, bajo la categoría de especie sujeta a protección especial en tanto permanezca en territorio mexicano. Además, hay mayor conciencia sobre los beneficios que deja al medio ambiente. **A**



**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

PORFIRIO'S®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN



GRUPO
ANDERSON'S®
60 AÑOS

PORFIRIO'S



BEBIDAS PARA DISFRUTAR LA NAVIDAD

La temporada navideña es propicia para convivir con la familia y amigos, conversar y traer a la memoria el sabor de la Navidad con bebidas nacionales que consumimos principalmente en estas fechas. Si bien hay bebidas que pueden ser consumidas en cualquier época del año, forman parte de la tradición navideña, son ingredientes perfectos para **dar a tus reuniones un toque propio** de estas fechas y relajarte mientras disfrutas de la compañía de tus seres queridos, de los familiares a los que ves sólo en estas fechas o la de los amigos.



Sidra

Esta bebida tiene una historia larga y fascinante. Se dice que los antiguos egipcios, griegos y hebreos ya la conocían, pero fueron los árabes quienes desarrollaron procesos de producción de sidra fueran cada vez más eficientes y los españoles de la región asturiana nos obsequiaron una sidra más ácida y burbujeante. Actualmente en México hay importantes productores de sidra, sobre todo en los municipios de Huejotzingo y Zacatlán de las Manzanas, en Puebla. Su sabor dulce la convierten en una acompañante ideal de las comidas y los brindis de Navidad y Año Nuevo.





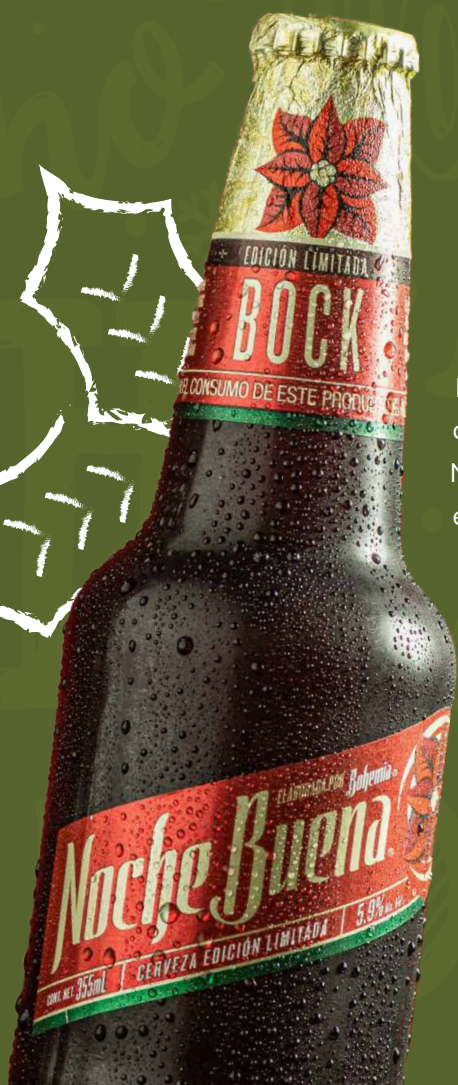
Rompopo

En México y Centroamérica es una de las bebidas más identificadas con la Cena de Nochebuena –su contenido de alcohol es de hasta 15 por ciento, tres veces más que la sidra–, pues difícilmente se consume el resto del año. Su preparación incluye yemas de huevo, leche, vainilla y ron, y es similar al ponche de huevo tradicional. Se dice que monjas de Puebla elaboraron el rompopo por casualidad la primera vez, pero pronto alcanzó gran popularidad y hoy se considera infaltable en la mesa durante la cena de Nochebuena.



Cerveza Nochebuena

Para quienes prefieren las bebidas suaves para celebrar la Navidad, lo recomendable es la cerveza Nochebuena, cuyo contenido de volumen de alcohol es de 5.9 por ciento, la cual es de temporada, elaborada por Bohemia, una cervecera mexicana propiedad de Heineken. Con notas de caramelo, chocolate y maltas tostadas, es una de las mejores bebidas mexicanas para Navidad y es fácil de identificar por su festiva flor de Pascua en la etiqueta.





Ponche

Con las variaciones correspondientes, en todo el mundo se puede disfrutar del ponche durante las fiestas navideñas. En México se elabora con una variedad de frutas nacionales, como tejocotes, guayaba, manzanas y tamarindo, acompañadas por canela. Después de que la fruta haya hervido se le pone ron u otro licor. Las especias aromáticas de este ponche navideño te harán sentir festivo y nostálgico. **A**



REVISTA AMBIGÚ



Estrella Acevedo
SEGUROS & FIANZAS

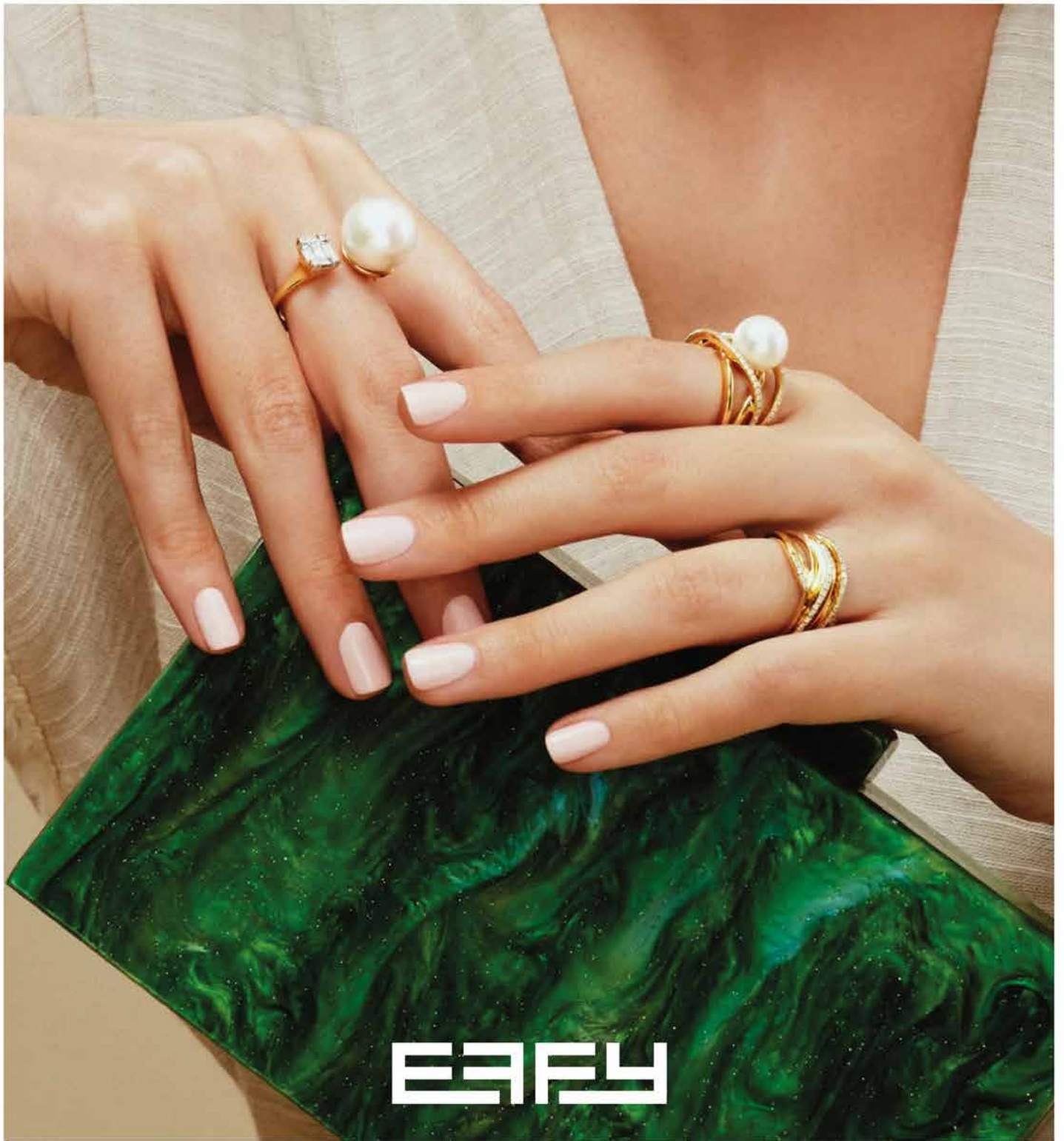
ASEGÚRATE Y DISFRUTA
DE CADA MOMENTO
ESPECIAL EN FAMILIA



COTIZA LA COBERTURA
DE TU SEGURO CON:

ANAVELINA ESTRELLA CARRILLO
999 970 0362

 ESTRELLAYACEVEDO
ESTRELLAMASACEVEDO.COM



SEASIDE *MAGIC*

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

NOCHE BUENA

TRADICIÓN Y SIMBOLISMO



En México la temporada navideña está llena de tradiciones que hacen de ésta la época del año preferida por chicos y grandes. Y es que Nochebuena y Navidad representan la culminación de festejos llenos de simbolismo que comienzan el 16 y concluyen la noche del 24 de diciembre, como las tradicionales posadas, en las cuales los peregrinos Jesús y María buscan un lugar seguro para el nacimiento del niño Jesús.

En las posadas se acostumbra **romper piñatas** que tienen su origen en las celebraciones de año nuevo en China, donde se confeccionaban con forma de animales. De ahí, la tradición llegó a Italia y, por último, a México, en donde los frailes las usaron como herramienta de evangelización.

Las primeras piñatas se hacían con una olla de barro o cartón, con forma de estrella de siete picos que simbolizan

**los siete pecados capitales:
pereza, envidia,
gula, ira, lujuria,
avaricia, soberbia.**

El palo que se usa para romperlas simula la fuerza con la que se vence al mal y se destruyen la falsedad y el engaño, en tanto que la venda con que se cubren los ojos representa la fe ciega en Dios. En las mismas fechas, niños de estados como Veracruz, Chiapas, Campeche, Yucatán y Quintana Roo decoran una rama con

esferas, faroles, velitas y papeles de colores para peregrinar de casa en casa cantando tonadas tradicionales, como la que dice:

**“naranjas y limas,
limas y limones, más
bella es la virgen que
todas las flores...”**



El objetivo es que quienes los escuchan les regalen dinero, dulces o frutas. También se acostumbra los

nacimientos navideños,

representación artesanal de la Sagrada Familia surgida en Italia que se adaptó a México, y las pastorelas, tradición mexicana que tiene su origen en la Colonia con fines evangelizadores.

La mesa navideña que se monta en la Nochebuena es una tradición que viene de Europa y simboliza la abundancia que trae la llegada de Jesús, además de unir a las familias en esa noche tan especial. La sobriedad, elegancia y buen gusto deben prevalecer puesto que alrededor de ella se juntan familia y amigos.

Si el mantel es liso –lo ideal es que llegue hasta el suelo– puede combinar con servilletas que lleven acabados y viceversa. Usa el sentido común para distribuir copas, vajilla y cubertería, adaptándolos al menú que vas a servir, de forma que no haya cubiertos de más. Eso sí, es el momento de desempolvar tus mejores piezas, manteles y lucirlos. Si tienes una vajilla muy especial, haz que destaque y conviértela en la protagonista de la cena.



La mesa navideña refleja nuestro mestizaje, es rica y variada, con platillos como los romeritos, pozole, pavo relleno, pierna de cerdo mechada o adobada, tamalitos, bacalao a la vizcaína, ponche y ensalada de manzana. En el centro del país se acostumbra comer muy variado. La usanza en general es poner al centro de la mesa platillos para compartir, como en un bufet.

Como el paladar mexicano siempre quiere un postre, no pueden faltar los buñuelos, que son frituras ligeras de harina de trigo espolvoreados con azúcar o bañados con miel de piloncillo. Esta Nochebuena disfruta con tu familia cada momento. **A**



GRAND | HYATT®

[hyatt.com](https://www.hyatt.com)





B

BACALAO, A
LA VIZCAÍNA

UNA DELICIA

Puede no ser popular, pero el bacalao a la vizcaína es una delicia imperdible en la cena de Nochebuena. El guiso llegó al México en el siglo XVI, con la religión católica y las costumbres de Cuaresma y Pascua de Navidad, en las que se consumían “platos de vigilia”. El bacalao es un pez de aguas frías que puede pesar de 50 a 200 kilos. Los capturados al oeste de

Noruega, en la región de los fiordos, se consideran de mejor calidad, pues su carne es más firme, pero tierna. Fueron descubiertos por pescadores vascos mientras buscaban ballenas, quienes los salaban para conservarlos. La receta del bacalao a la vizcaína se atribuye indirectamente a Simón Gurtubay Zubero, vizcaíno que se dedicó al comercio de pieles y luego



a la importación del bacalao, quien en 1835 envió un telegrama a sus proveedores solicitando 100 o 120 bacalaos, pero por una confusión entre el número "0" y la letra "o" recibió un millón ciento veinte (1,000,120) filetes. Sin embargo, poco después Bilbao fue sitiada tres veces durante la Primera Guerra Carlista, lo que convirtió al bacalao en salazón en base de la alimentación, impulsó la creatividad culinaria de la comunidad Vizcaya y dio origen al bacalao a la vizcaína. Los ingredientes originales son:

**pimiento choricero,
cebolla, ajo, caldo y harina
o galletas tipo María**

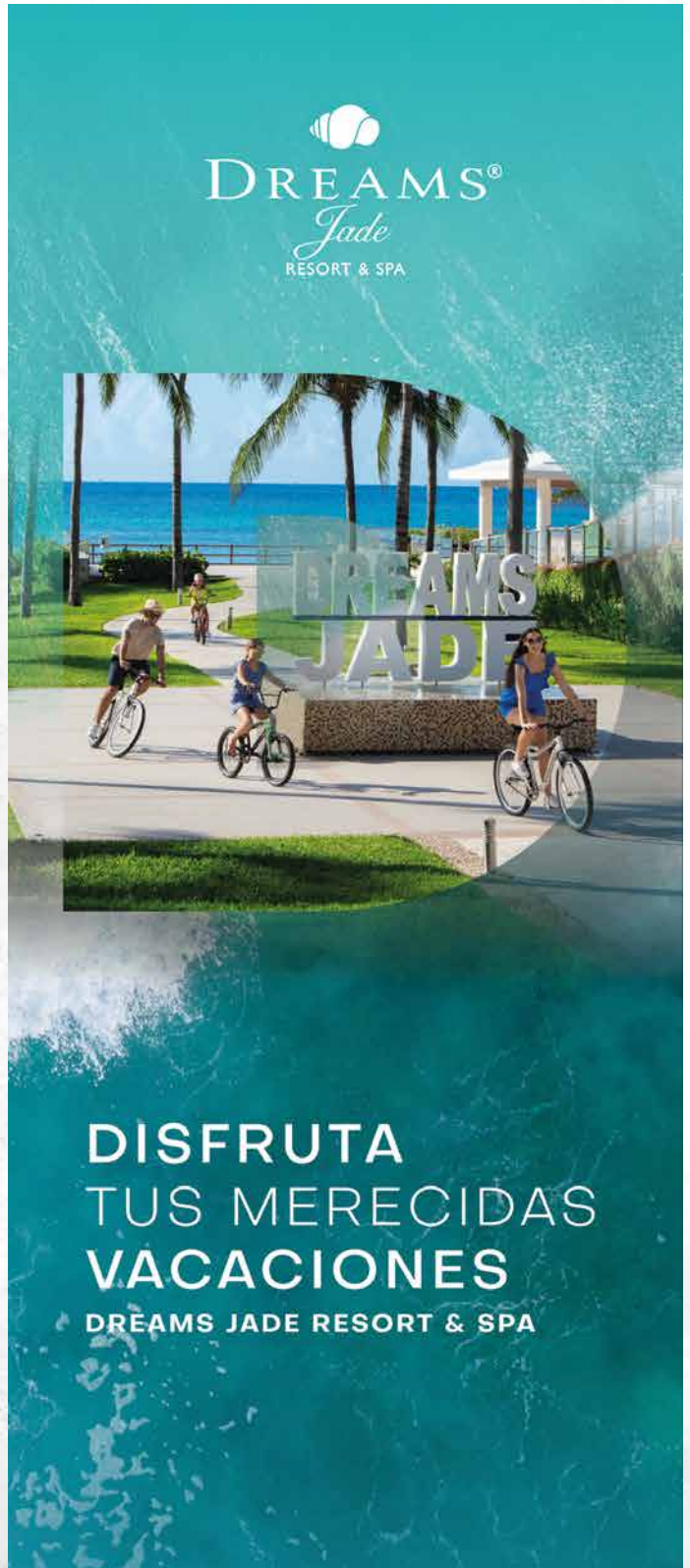


como elemento de ligazón que, al ser mezclados, resultan en una salsa anaranjada, un tanto espesa y que difiere con las recetas de nuestras abuelas y madres.

En México se prepara con bacalao seco –se recomienda comprarlo en tiendas especializadas, ya que es común la venta de imitaciones. Desde una noche antes se pone en agua de remojo, la cual debe ser cambiada al menos cuatro veces para reducir al mínimo lo salado.

Luego de cocerlo y desmenuzarlo se agregan jitomate bola previamente escalfado, ajo y cebolla finamente picados, perejil, aceitunas, alcaparras y chiles güeros curtidos. Esta preparación se acerca más al “pescado a la veracruzana”.

En la Ciudad de México se le añade chile ancho molido para darle más color; en Tabasco, pasitas y, en Chiapas, como en la mayoría de los estados, papitas cambray. Algunos lo acompañan con arroz blanco. **A**



DREAMS[®]
Jade
RESORT & SPA



**DISFRUTA
TUS MERECIDAS
VACACIONES**

DREAMS JADE RESORT & SPA

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

reservations1.drjrc@dreamsresorts.com

Unidad 26 Mz 20 L 1-1 SM 3
Puerto Morelos, Q. Roo, 77580

MAYAN



MONKEY[®]

STAY.SHARE.SOCIALIZE.

YOUR HOME IN TULUM

MAYANMONKEY.COM



GA

TECH SOLUTIONS

SERVICIOS PROFESIONALES

Que maximizan el
éxito de sus operaciones

+52 (998) 881 27 00



ga.com.mx

TAMALES

DE MÉXICO

Tamal, del náhuatl tamalli, que significa

Tamalli
“envuelto”

se hacen con masa de maíz cocida y hasta ahí acaban las similitudes, después los sabores son ilimitados. Envuelto con hojas de elote, plátano u hoja santa; rellenos de pollo, gallina o cajeta. Es en serio cuando decimos que no hay límites y no hay forma de resistirse.



vaporcitos
Vaporcitos



Este top inicia con los tamales de nombre gracioso, que se originan en el modo de cocción: al vapor. En la península de Yucatán son muy populares se preparan con una masa de maíz muy delgada a la que se agrega un guiso de carne de pollo o cerdo con recado rojo (cuya base es el achiote), cebolla, tomate y epazote, en su modalidad básica, a partir de ahí se puede añadir chaya picada o frijol x'pelon a la masa, huevos y hasta queso.

chipilín
Chipilín



Los olmecas también tenían su variedad de tamales, uno de los más populares son los tamales de chipilín, que se comen en Tabasco, Chiapas y Oaxaca. Similares a los vaporcitos yucatecos, el sabor cambia debido a la planta chipilín, una crotalaria longirostrata cuyas hojas tienen alto contenido de minerales como el hierro, calcio y magnesio, así como de vitamina B y C, su sabor es intenso, y a algunos de estos tamales les agregan camarón seco.

oaxaqueño
Oaxaqueño



El estado mexicano de Oaxaca se lleva las palmas con sus tamales de mole: negro, coloradito y amarillo, de acuerdo con la receta del guiso de cada uno, pero además se dan el lujo de ofrecer al mundo unos tamales de chapulines que al combinarse con la masa tienen esa textura suavcita y crujiente a la vez.

dulce
Dulce

Lo que es una comida se transformó en postre y es delicioso. Los tamales dulces comparten con sus “primos” salados el hecho de estar hechos de masa y envueltos en hojas, pero hasta ahí porque todo cambia cuando el relleno incluye frutas, azúcar, chocolate, cajeta, pasas, entre otros ingredientes dulces. Se come en el centro del país, en la zona de la Ciudad de México y, algunos son de color rosa.



otros tamales
Otros tamales

No hay forma de definir cuál tamal dejar fuera, así que en este espacio hablaremos de dos tipos: el de elote y el mucbipollo. No tienen ninguna relación entre sí, uno está hecho de elote con un sabor dulzón y una textura suave y cremosa, se hace con granos de maíz fresco y se envuelve en hoja de elote. El otro se envuelve con hoja de plátano y se entierra, por lo que adquiere una textura crujiente y sabor con notas terrosas y de leña, robusto, con sus notas de achiote y el toque de la carne de gallina, gallo y cerdo. Irresistible. **A**



MHC

MUEBLES . HERRAJES . COMPLEMENTOS
CREATIVIDAD EN MADERA

ADAPTANDO
IDEAS A SUS ESPACIOS

2281 0843 85
rodrigo_catala@yahoo.com.mx

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



Nicoletta[®]

MODERN ITALIAN KITCHEN





Nicoletta

BALSAMIC
VINEGAR
WITH NAPOLITAN
HERBS

250 ml

ANDERSON'S

GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS

AL CALOR DE LAS ESPECIAS

En los últimos meses del año, sin importar el nivel de la temperatura, hay algunos días en particular que se antoja tomar una bebida caliente, de esas que transmiten su alta temperatura hasta las emociones y reconfortan el alma.

Las especias son ingredientes que cambian la vocación de la comida o bebida a la que se agregan y si se suma a una taza de chocolate, sin duda alguna se tendrá una bebida sumamente acogedora, que transporta a la imaginación a momentos entrañables.

Transformar el delicioso chocolate en una bebida más elevada es muy sencillo, puedes probar con agregar

vainilla y canela molida

a esa humeante taza, con estos dos sencillos ingredientes, notarás una significativa diferencia. Otra de las opciones involucra al





anís estrellado,

una especia que llegó de oriente, con un sabor dulzón y grandes beneficios para quienes padecen problemas digestivos, dolores y estrés, al agregarlo al chocolate, este adquiere un sabor más complejo y el aroma irresistible.

Una leyenda entre los amantes del chocolate caliente es el que se mezcla con chile, y no se trata de dañar la lengua, sino de realzar las notas del cacao, ya desde la época precolombina, las comunidades indígenas realizaban esta mezcla.

Existen lugares donde venden el chocolate picante listo para preparar o, si se siente valiente, puede optar por preparar el propio, algunos usan

chile ancho y otros chiles secos o pasilla,

que agregan a la leche hirviendo y posteriormente se agregan los trozos de chocolate. No hay una fórmula exacta de cuánto picante agregar, así es que será a prueba y error. **A**

GRAND | HYATT®

[hyatt.com](https://www.hyatt.com)

QUERÉTARO

ENTRE NUBES, QUESO Y VINO

Querétaro es un estado que tiene más de un millón de visitas al año, informo



Adriana Vega Vázquez
Secretaría de Turismo

quien habló con orgullo de la oferta gastronómica y cultural que el visitante puede disfrutar en diversos escenarios. La funcionaria describió la experiencia de estar en diferentes sitios como uno de los atractivos más importantes ya que los turistas pueden visitar una hacienda y revivir el estilo de vida en contacto con la naturaleza o, para los que gozan de experiencias más atrevidas, subirse a un globo en Tequisquiapan para estar entre nubes y degustar queso y vino.



El paladar se puede consentir en diversos restaurantes donde la oferta incluye desde tamales de elote (Guichepos); sopa queretana, hecha a base de caldo de pollo, tiras de tortilla, aguacate, queso, crema y chile serrano, así como chiles de convento, nopal en penca y conejo al pulque o mole de betabel.

No podemos olvidar las enchiladas queretanas, las gorditas de migajas, lengua mechada y las pacholas, a base de res molida, pan, epazote y huevo. El postre tiene nombres que pueden ser extraños o picaros, como los “pedos de monja”, que se debe a la forma

de pronunciar “petto di monja”, que significa pecho de monja, se prepara de diversas formas e incluye el delicioso chocolate queretano. Otros dulces son los chilacayotes, la natilla de Bernal y la nieve sabor mantecado.

Todos estos sabores adquieren un toque especial si se prueban en algún Pueblo Mágico como **Bernal, San Joaquín, Tequisquiapan, Cadereyta de Montes, Jalpan de Serra y Amealco de Bonfil**, combinados con la ruta del queso y vino con extraordinarios maridajes que hacen las delicias de las visitas a este paradisiaco lugar. **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



UN DULCE TARRO DE NAVIDAD

En temporada de fiestas decembrinas el ambiente se torna frío, no importa si ocurre en la vida real o en el corazón de quienes viven en climas cálidos, y con esta idea el cerebro destapa el anhelo de tomar una espumosa taza de chocolate con sus galletitas. Es en estas fechas donde se asoman a la mesa y los rincones más visibles de la alacena unos preciosos tarros donde se guarda el tesoro más codiciado por niños y adultos: las galletas.



*Tarro de galletas
de Gnomo*

¿Qué es lo que esconde el gnomo?, ¿es acaso un ayudante de Santa Claus? Los niños van a adorar la hora en la que el gnomo sale y descubre que en su interior guarda dulces y galletas. Es un tarro que mide 17.6 x 11.9 x 11.3 cm, hecho de cerámica de grado alimenticio, alegrará cualquier sitio en donde se ubique.

Precio: \$967.30
Dónde comprarlo: Amazon



Tarro de galletas The nightmare before Christmas

Los fans saben que Jack Skellington es el rey de la "Ciudad Halloween", pero que al enterarse de que existe la Navidad, decide que eso es lo que él quiere, causando un verdadero desastre en una película encantadora, así como lo es este tarro con el personaje y su sombrero de Santa Claus en resina de alta calidad, ideal para los dulces, galletas o alguna broma.

Precio: \$502.00
Dónde comprarlo: Amazon



Caja de buzón navideno

¡Llegó el correo! Coloca cada noche antes de irte a dormir unas galletas o dulces distintos, por la mañana los pequeños se sorprenderán de recibir regalos inesperados y deliciosos con el diseño de esta caja de dulces y galletas hecha de hojalata. **A**

Precio: \$159.00
Dónde comprarlo: Amazon



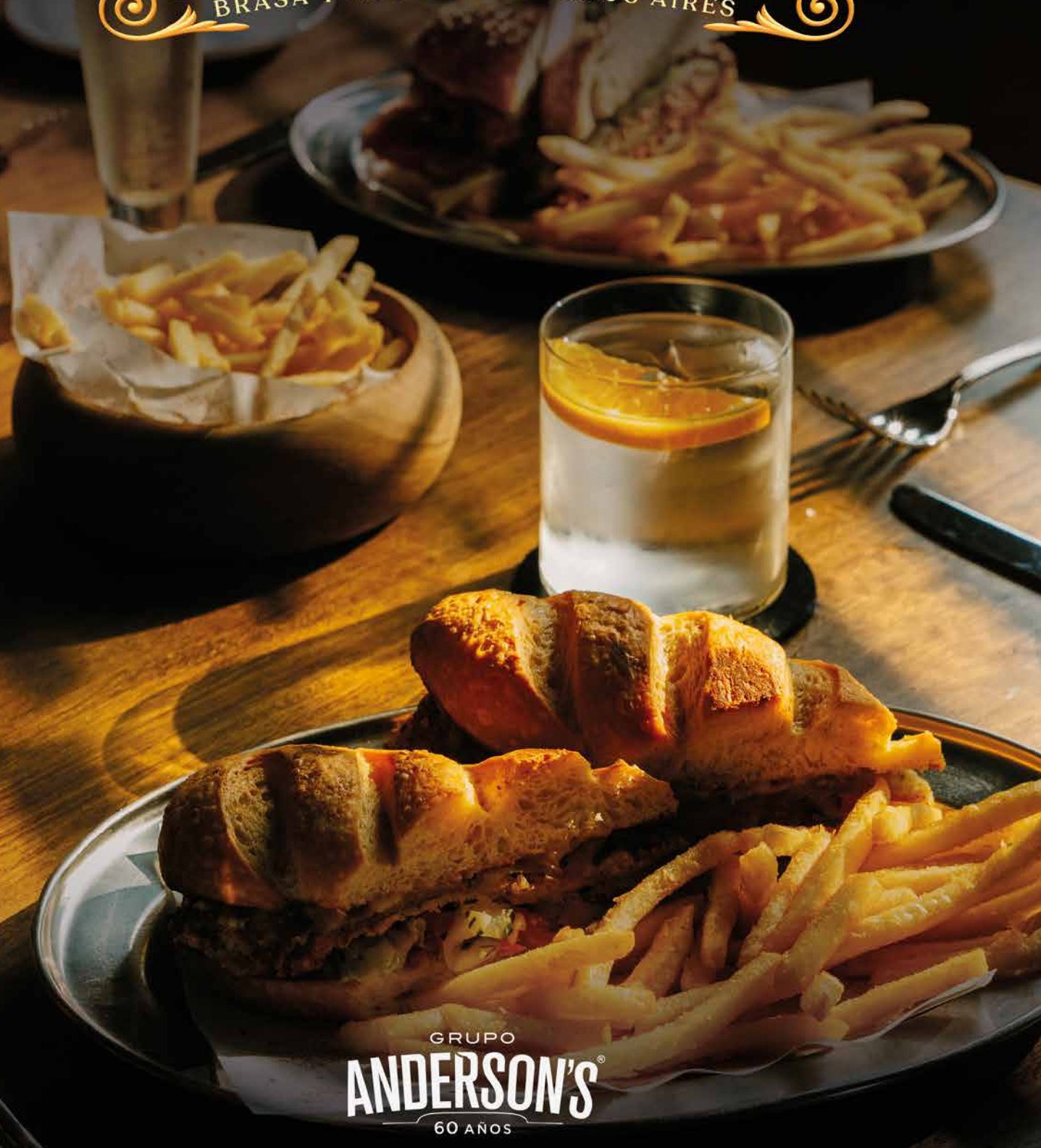
EARLY

FLORAL ROMANCE

TEL. (987) 869 0494

PORTEÑO

BRASA Y COCINA DE BUENOS AIRES



GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS

Harry's

GRILL[®]

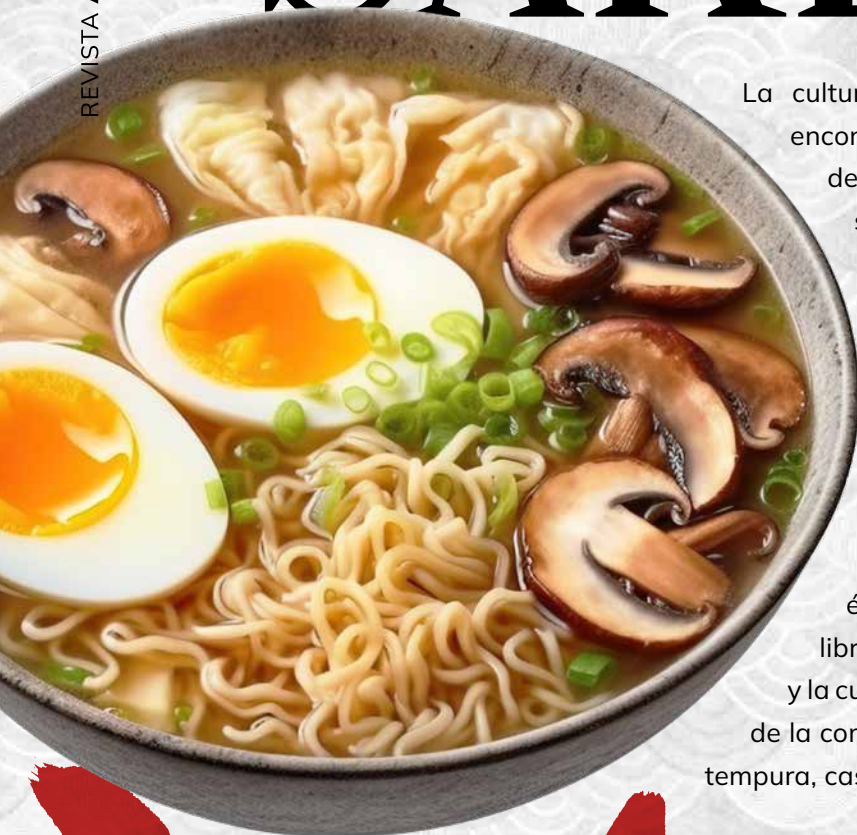
PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR





GRUPO
ANDERSON'S[®]
60 AÑOS

SUSHI, RAMEN, SAKE



La cultura japonesa es fascinante, occidente ha encontrado en ella fuentes culturales que van desde la literatura, la filosofía de vida y, por supuesto, la comida. El autor Matt Goulding, quien obtuvo un Emmy en 2018 en la categoría de “Serie de realidad o no ficción de formato corto excepcional”, por el programa

Anthony Bourdain:
Explore Parts Unknown

ha desentrañado esta gastronomía con su éxito de ventas “Sushi, ramen, sake”. En el libro muestra los eslabones que unen la historia y la cultura con la comida, logrando transmitir algo de la complejidad del acervo nipón entre templos de tempura, casas de té y sitios de ramen.



El material se enfoca en siete regiones:

**Kioto, Tokio, Osaka, Fukuoka,
Hiroshima, Hokaido y Noto**

y hace un repaso por seis diferentes estilos de comida: frituras, estofado, parrilla, en crudo, fideos y el insustituible arroz.

Al final de este material repleto de anécdotas, fotografías y un delicioso estilo literario, la mayoría de los lectores siente un enorme deseo de visitar Japón y de sumergirse en las experiencias originales, lejos de las adaptaciones que occidente ha hecho del sushi, en su versión con aguacate y carne de res; o de ramen en un recipiente de unice.

En busca de vivir la experiencia en el paladar y en el cuerpo que transmite el umami, con el fin de conectar con una cultura milenaria, de tradición y, a la vez, innovadora; y de dejarse contagiar por el respeto que sienten los japoneses por los alimentos, el viaje al país del “sol naciente” se convierte en una enorme necesidad y Matt Goulding no hace más que fomentarla. **A**



MANTELA

BRASA & MAR





GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS



TEL. (987) 869 0494

EFFYJEWELRY.COM



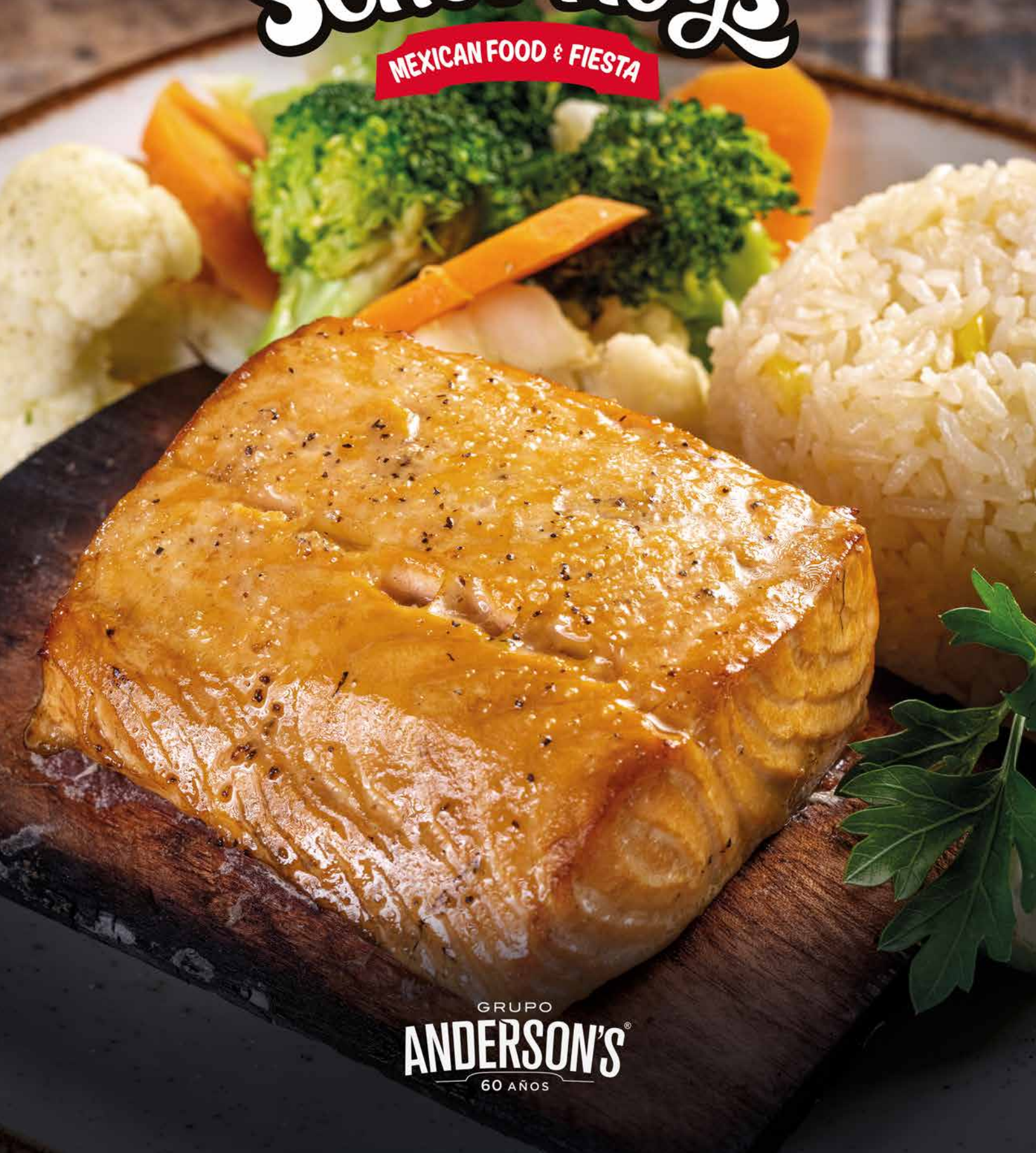
NEW ARRIVALS

Hand-crafted designs to
show off all season.

EFY

Señor Frog's®

MEXICAN FOOD & FIESTA



GRUPO
ANDERSON'S
60 AÑOS