

# AMBIGÚ

## RESTAURANTE PORTEÑO

LA MAESTRÍA CULINARIA DE  
BUENOS AIRES EN CIUDAD DE MÉXICO

**LA ROSCA DE REYES**  
UN VIAJE CULINARIO A  
SUS ORÍGENES

**ESQUITES**  
UN CLÁSICO MEXICANO  
CON MUCHOS NOMBRES

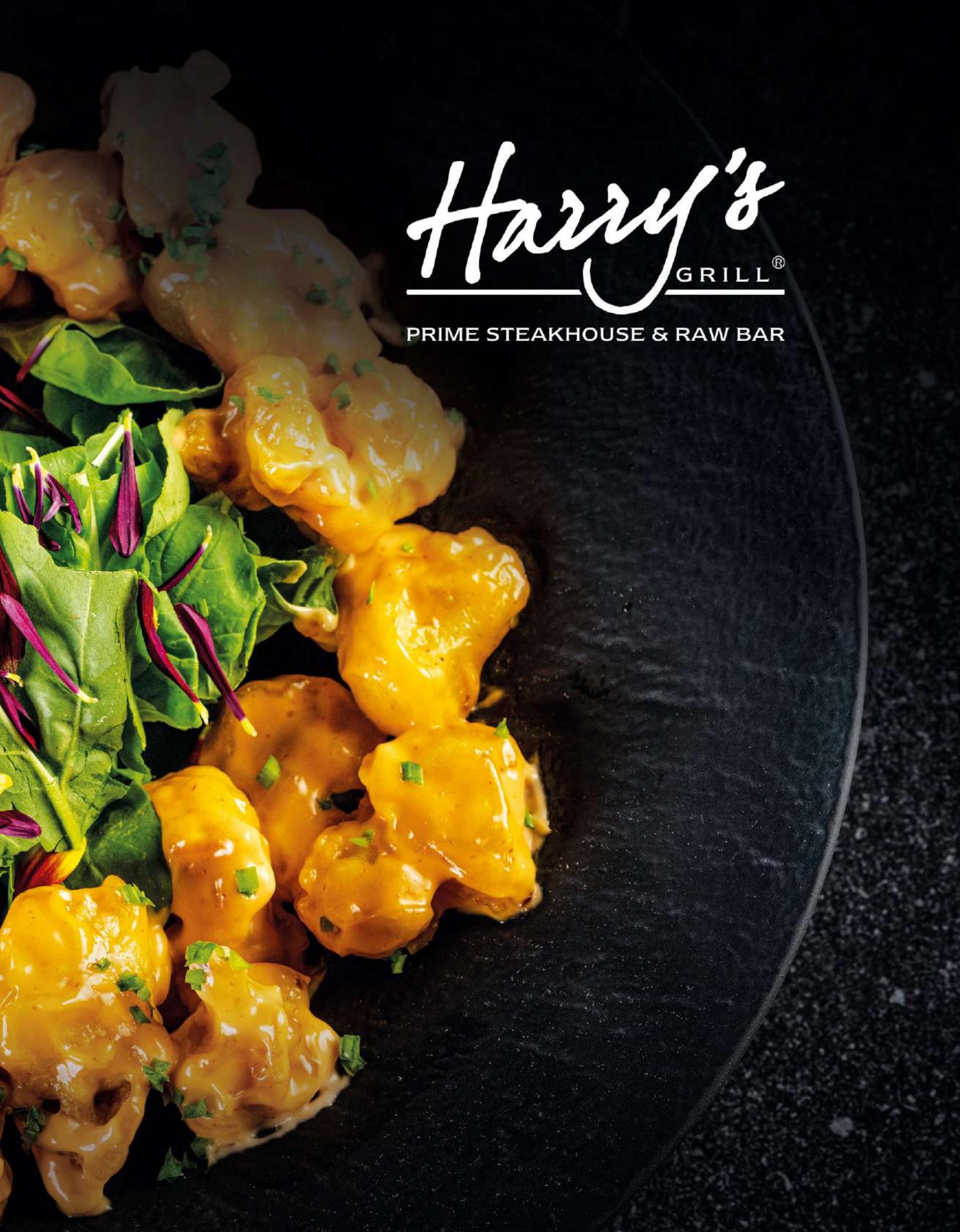
**LOS ÑOQUIS**  
UN PLACER  
GASTRONÓMICO



ENE-FEB 24, VOL. 32



GRUPO  
**ANDERSON'S**<sup>®</sup>  
EST. 1963

A black plate with a row of dumplings covered in a yellow-orange sauce, garnished with green herbs. To the left of the dumplings is a pile of fresh green leafy vegetables with purple flowers. The background is dark and textured.

# Harry's

GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR





## EL PLACER DE VIAJAR EN EL TIEMPO.

Rally Maya México celebrará su 9a edición en la Península de Yucatán, regresará el Museo Rodante de 110 autos que emociona a un país y que ya es reconocido a nivel mundial.

Se trata del evento de competición más primoroso de México, con una alta exigencia en la calidad de los vehículos que compiten, donde las tripulaciones

tendrán que probarse con cronometro en mano la mayor exactitud de velocidades sostenidas...1,100 km de aventura y fraternidad.

Rally Maya México 2023 comenzará el registro de participantes en agosto del 2022, no se quede sin ser participe de la historia del automovilismo en México.

# CARTA EDITORIAL



Es un honor darles la bienvenida a una nueva edición de nuestra revista Ambigú, donde exploramos las delicias culinarias, los sabores únicos y las historias fascinantes que giran en torno a la gastronomía. En esta ocasión, estamos emocionados de adentrarnos en el mundo del Bacanora y su apasionante origen, así como de destacar al talentoso Chef Corporativo de Grupo Anderson's, Jorge Boneta, como una gran promesa en el mundo de la cocina, quien durante los últimos años ha transformado los sabores del consorcio restaurantero líder en México. En la portada de este mes, rendimos homenaje a un rincón

gastronómico que nos transporta directamente a la esencia de Buenos Aires. El restaurante Porteño, ubicado en Ciudad de México y dirigido por el talentoso Chef Tomás Kalika, nos ofrece una auténtica propuesta culinaria que nos permite saborear los sabores y aromas característicos de la capital argentina. Es un lugar donde la pasión por la comida se encuentra con la nostalgia de la tradición y la innovación. Nuestro compromiso es llevarlos en un viaje gastronómico lleno de sabor, cultura y pasión. Esperamos que disfruten de esta edición tanto como nosotros disfrutamos. ¡Buen provecho!



Ogmios



info@editorialogmios.com

# AMBIGÚ

**Director**

Rosa María Gómez Oyanguren

**Editor**

Salvador Gómez Topete

**Administración**

Guadalupe Sandibel Pérez Victoria

**Diseño**

Ricardo Piña García

**En colaboración con:**

Hernández Tuxpan Erasmo, Jiménez Bacab Leticia, Quintana Calderón Olivia, Mola Paolo, Noda Salceiro Julio Cesar, Ortiz Sordo Josué, Rabishkin Castillo Alejandro Emilio, Mora Rendon Maribel, Mendoza Hurtado Silvana Guada, Sánchez Hernández Jesús Enrique, Valdez Cavazos Marissa Janet, Morales Benítez Ashley, Cuevas Rivera Rosa Adriana, Martínez Ludwig Lidia Margarita, Tun Pérez Mildred Anel, Sánchez Córdova Rómulo, Cruz Figueroa Martin, Jiménez Celorio J Roberto Cayetano, Reyes Malpica Juvencio, Ruiz Gamboa Ricardo.

Revista Ambigú, Año 7, Número 32, revista bimestral de Enero - Febrero 2024. 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**  
La rosca de reyes, un viaje culinario a sus orígenes.

**14** **ORÍGENES**  
Esquites, un clásico mexicano con muchos nombres.

**18** **PALABRA DE CHEF**  
Chef Jorge Boneta, la mente maestra detrás de la cocina de Grupo Anderson's.

**20** **PALADAR VIAJERO**  
¡Sonora Deliciosa!

**24** **TOP 5**  
La tan esperada llegada de la Guía Michelin a México.

**28** **PORTADA**  
Restaurante Porteño, la maestría culinaria de Buenos Aires en Ciudad de México.

**33** **BARISTAS**  
La kombucha: sabor milenario en la modernidad.

**38** **IMPERDIBLES**  
Los ñoquis, un placer gastronómico.

**42** **ENTRE COPAS**  
Bacanora, el espíritu sonorense que enamora paladares.

**46** **CACHIVACHES**  
La maravilla de la airfryer revolucionando la cocina moderna.

**50** **SOPA DE LETRAS**  
Master Chef, deleite culinario que conquista corazones.



EFFY

MAKE YOUR *MARK*

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

# LA ROSCA DE REYES

UN VIAJE CULINARIO A SUS ORÍGENES

La Rosca de Reyes no solo es deliciosa, sino también llena de simbolismo. Originaria de Europa, se cree que la tradición comenzó como una celebración del solsticio de invierno.



Las culturas paganas hacían fiestas con panes circulares, adornados con frutas y nueces, que representaban los *ciclos del sol* y la naturaleza. Con la llegada del cristianismo, estas tradiciones se adaptaron.

¡Ah, el pequeño juguete o figura que se encuentra dentro de la rosca! Algunos dicen que representa al *Niño Jesús* escondido de *Herodes*.

La tradición dice que quien encuentre esta figurita durante la partida tiene ciertas responsabilidades, como ofrecer tamales y atole en el Día de la Candelaria, el 2 de febrero.

La forma circular de la rosca pasó a simbolizar la corona de los Reyes Magos y el recorrido que hicieron para visitar al niño Jesús en Belén.

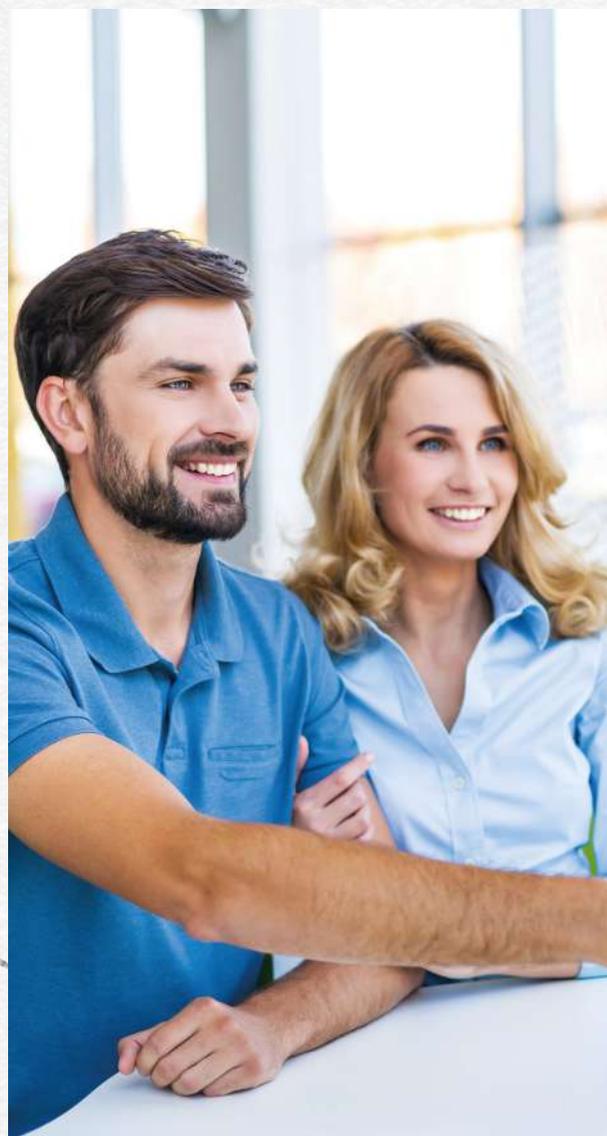
## ¡Una deliciosa forma de continuar la festividad!

La tradición de la Rosca de Reyes viajó a América con los colonizadores españoles. Aquí, se fusionó con ingredientes y costumbres locales, creando la deliciosa variedad que conocemos hoy en día.



Desde las frutas cristalizadas que adornan su superficie hasta el azúcar espolvoreada, cada elemento de la rosca tiene un significado. Y no olvidemos la variedad de **rellenos** que se han introducido con el tiempo: nata, chocolate, y hasta cajeta en algunas regiones.

La Rosca de Reyes es más que un simple pan. Es una fusión de culturas, tradiciones y sabores que nos recuerdan la riqueza de nuestra historia culinaria. Así que, ya sea que te toque el muñequito o no, disfruta de cada bocado y **¡que viva la tradición!** 



**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](mailto:jcalvarez@grupolorca.com)

# Señor Frog's®

MEXICAN FOOD & FIESTA



GRUPO  
**ANDERSON'S**  
DESDE 1963

# ESQUITES

UN CLÁSICO MEXICANO CON MUCHOS NOMBRES



El esquite es un delicioso guiso de granos de maíz cocidos en caldo y aderezados con epazote, mayonesa, chile en polvo, limón y queso.

En las calles de México, al caer la tarde, es común encontrar carritos ambulantes donde se venden antojitos que enamoran el paladar de locales y turistas. Pero, ¿sabías que este platillo se conoce con diferentes nombres según la región del país? Acompáñanos en este viaje por México a través de los nombres del esquite.

## Esquites

El nombre más popular es “esquites”, especialmente en el centro del país, en ciudades como la Ciudad de México, Puebla y Toluca. La palabra “esquite” proviene del náhuatl “fzquitl”, que significa “tostado en fuego”.

## Trolelotes o troles

En la región de Jalisco, especialmente en la ciudad de Guadalajara, es común escuchar el término “trolelotes” o simplemente “troles”. La etimología de esta palabra es incierta, pero es un término cariñoso que resalta la tradición tapatía.

## Chaska

En algunas zonas del norte del país, como en Monterrey, es posible escuchar que a los esquites se les llama “chaska”. Esta palabra tiene raíces en la lengua quechua y significa “grano” o “semilla”, lo que resalta el protagonismo del maíz en el platillo.

## Vasolote o coctel de elote

En regiones como Sinaloa, el esquite toma el nombre de “vasolote”, una combinación entre “vaso” (por la presentación del platillo en un vaso) y “elote” (maíz) mientras que en Sonora su nombre por excelencia es Coctel de Elote.

## Esquite o elote en vaso

En muchos otros estados, por su presentación, simplemente se le nombra como “elote en vaso” o “esquite”, haciendo referencia directa a su forma de servirse.



Más allá de cómo se le llame, lo que resalta de este platillo es su sabor inigualable y su capacidad para reunir a la gente en torno a un carrito ambulante. La diversidad en los nombres de los esquites es un reflejo de la rica diversidad cultural y lingüística de México. Sea como sea que lo llames, no hay duda de que un esquite bien servido es una experiencia culinaria que todo amante de la comida mexicana debe probar.

¡Así que la próxima vez que te encuentres con este delicioso antojo en las calles de México, recuerda pedirlo con su nombre local y sumérgete en la rica tradición gastronómica del país! **A**



# Harry's GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR



GRUPO  
**ANDERSON'S**  
DESDE 1963

# CHEF

# JORGE BONETA

## LA MENTE MAESTRA DETRAS DE LA COCINA DE GRUPO ANDERSON'S

Nacido el 1 de abril de 1978 en la Ciudad de México, Jorge Boneta Osorio es, sin duda, uno de los nombres más prestigiosos en la industria culinaria actual. Con una carrera que se extiende a lo largo de décadas y que le ha llevado desde los rincones de la CDMX hasta las playas de Cancún y más allá, su historia es la de un chef apasionado por su oficio.

Desde sus inicios académicos en el prestigioso Instituto Culinario de México (ICUM) entre 1999 y 2003, Boneta demostró un talento innato para la cocina. Su dedicación lo llevó a obtener el tercer lugar en un concurso interno durante su segundo semestre.

Después de graduarse, demostró

su valía, tomando el cargo de

Chef Ejecutivo en el Restaurante

YUM BALAM Gourmet Mexican

Seafood en El Paso, Texas.





Pero sería en 2004 cuando su carrera en hotelería despegaría con fuerza, al unirse a la cadena Fairmont en Acapulco, donde asumió la posición de **Chef Cuisine** en el restaurante **La Hacienda** y, poco después, de **Chef Ejecutivo** en el **Pierre Marques**.

Sin embargo, el 2020 marcó un hito en su carrera al unirse a **Grupo Anderson's** como **director culinario**. Desde entonces, Boneta ha estado al frente del corporativo de cocinas, supervisando 14 marcas y más de 60 restaurantes a nivel internacional. Entre estas marcas se encuentran titanes de la industria restaurantera como Sr. Frogs, Harry's, Porfirios, Ilios, Carlos & Charlies, Nicoletta y Macario.

**Boneta es miembro de la selección nacional de gastronomía Culinary World Cup Expogast Luxembourg, donde ha obtenido medallas de plata y bronce.**

Además, ha sido reconocido como **Cocinero del Año** en México, obteniendo el primer lugar en la semifinal estatal en 2015 y el segundo lugar en la final nacional en 2017. Su vasta experiencia también lo ha llevado a ser miembro del consejo de jueces de la SMP en Monterrey, Nuevo León.

La trayectoria de Jorge Boneta Osorio es un testimonio del crecimiento, la dedicación y la pasión que puede alcanzar un chef en su camino hacia la excelencia. Boneta sigue consolidando su lugar como uno de los líderes indiscutibles de la industria culinaria en México y el mundo. **A**



# ¡SONORA DELICIOSA!

Sonora, situado en el noroeste de México, es famoso por su rica cultura, sus paisajes desérticos y, sobre todo, su impresionante cocina. Si tienes la oportunidad de visitar este estado, aquí te presentamos algunos platillos.

## Carne asada

Tal vez el platillo más emblemático de Sonora. Se sirve típicamente con tortillas de harina, guacamole, cebollas asadas y frijoles refritos.

## Machaca con huevo

Carne seca de res triturada mezclada con huevo batido, se fríe en una sartén con aceite de maíz. Se sirve en el desayuno.

## Tacos de cabeza

Hechos con las partes de la cabeza de res, estos tacos son una delicia que no te puedes perder.



## Callo de hacha

Un molusco fresco, jugoso y delicioso que se sirve de diversas maneras, ya sea a la parrilla, al ajillo o en ceviche.

## Camarones

Ya sea en aguachile, empanizados o al mojo de ajo, los camarones son siempre una buena elección en Sonora debido a su frescura.

## Tortilla sobaquera

Una tortilla de harina grande que se extiende “debajo del brazo” o “sobaquera”. Es perfecta para acompañar muchos platillos sonorenses.

## Variedad de tortillas

No importa de donde, las tortillas en Sonora son esquisitas, ya sea de harina, maíz o las gorditas.

## Hot dogs

Ya sea de Hermosillo u Obregón, los hot dogs de Sonora se caracterizan por su pan esponjoso y por la enorme variedad de opciones que sus barras de salsas ofrecen.

## Coyotas

Un postre tradicional hecho con masa de harina de trigo y relleno de piloncillo o dulce de leche.

Con esta guía en mano, estás listo para embarcarte en un viaje culinario por Sonora. ¡Buen provecho! **A**

# Señor Flog's<sup>®</sup>

MEXICAN FOOD & FIESTA





GRUPO  
**ANDERSON'S**<sup>®</sup>  
DESDE 1963

*Anderson's*  
RESTAURANTE

# LA TAN ESPERADA LLEGADA DE LA GUÍA MICHELIN A MÉXICO

México, reconocido mundialmente por su rica tradición culinaria y sus sabores inigualables, ha sido durante mucho tiempo un epicentro gastronómico. Desde antojitos callejeros hasta sofisticados restaurantes de alta cocina, la diversidad y riqueza de la gastronomía mexicana es indiscutible. Y, aunque la cocina mexicana ha sido laureada y aplaudida en múltiples escenarios internacionales, recientemente el país ha sido testigo de un evento sin precedentes: la llegada de las prestigiosas **Estrellas Michelin.**

La Guía Michelin es considerada por muchos como la “biblia” de la alta cocina. Originaria de Francia, esta guía ha evaluado y calificado restaurantes en Europa desde principios del siglo XX, y con el tiempo, ha expandido su alcance a otros continentes, incluyendo Asia y América del Norte. Recibir una Estrella Michelin no es solo un reconocimiento a la excelencia culinaria; es una insignia de honor que coloca a un restaurante en el radar internacional. Este año, las luces se encendieron sobre nuevos destinos como Atlanta, Georgia, y las tierras del tango en Argentina, mientras se redescubrían antiguos favoritos como Río de Janeiro y São Paulo.

**Pero en un giro esperado por muchos, MICHELIN ha extendido su alfombra roja hacia México.**



Daniela Mijares, Presidenta Ejecutiva de CANIRAC, expresó su entusiasmo ante la llegada de la preseña. Este sentimiento resuena con Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía, quien señaló la meticulosa exploración de los inspectores por las variadas regiones mexicanas, desde su dinámica capital hasta los paisajes serenos de Oaxaca y las costas de Baja California.

Con un enfoque particular en la Ciudad de México, Oaxaca, Baja California, Los Cabos y Nuevo León, el equipo de MICHELIN se ha sumergido en una profunda travesía gastronómica. Y aunque la lista completa de reconocimientos se revelará a principios de 2024, la anticipación en la comunidad culinaria ya es palpable.

**Sin duda, este es un momento emocionante para la gastronomía mexicana en el escenario mundial. A**



# Señor Frog's®

MEXICAN FOOD & FIESTA



GRUPO  
**ANDERSON'S**  
DESDE 1963

RESTAURANTE

# PORTEÑO

LA MAESTRÍA CULINARIA DE  
BUENOS AIRES EN CIUDAD DE MÉXICO



Porteño, Brasa y Cocina de Buenos Aires no es meramente otro restaurante en la vasta Ciudad de México. Es un portal que transporta a sus visitantes directamente al corazón de Buenos Aires, reflejando la cultura porteña con una autenticidad que cautiva y sorprende. Está estratégicamente situado en **Torre Virreyes**, representando un punto de encuentro entre la tradición argentina y la vanguardia gastronómica mexicana.



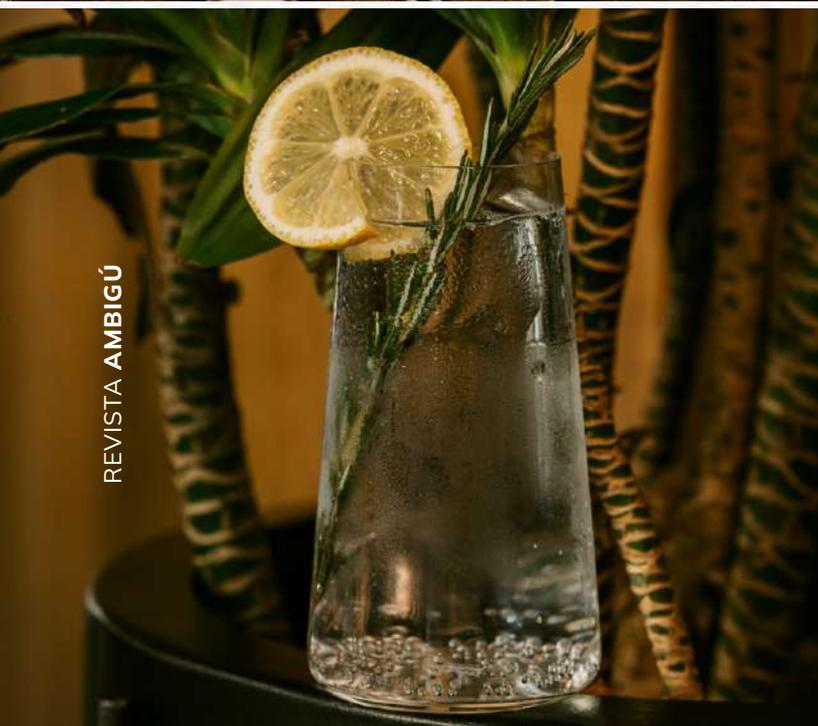
**Tomás Kalika**  
Chef Restaurante Porteño

La génesis de este rincón gastronómico excepcional se debe a la colaboración entre dos titanes del mundo culinario: por un lado, el aclamado **chef Tomás Kalika**, galardonado con el Chefs' Choice Award en los Latin America's 50 Best Restaurants y reconocido como el **"Mejor chef de Latinoamérica"**, y por otro, el Grupo Anderson's, pionero y visionario de la industria restaurantera en México. Juntos han tejido una sinergia que amalgama autenticidad, tradición y excelencia gastronómica.

El menú de Porteño es un reflejo vivo del arte culinario de Buenos Aires. Se puede degustar desde impecables cortes de carne, tales como el **Ojo de Bife**, pizzas de autor, hasta la sublime simplicidad de las empanadas y la frescura del ceviche. Pero lo que distingue a Porteño es la interpretación magistral del chef Kalika. Él ha reinventado y reimaginado la cocina argentina, fusionando tradición y creatividad para ofrecer platillos que son auténticos homenajes al paladar argentino.



PORTADA



REVISTA AMBIGÜ



PÁG. 30

Por supuesto, la presencia y contribución del Grupo Anderson's es palpable en cada detalle de Porteño. Su dedicación a la excelencia y a la innovación ha moldeado un espacio donde coexisten armónicamente tradición y modernidad. Cada rincón, cada detalle, resuena con la esencia de un auténtico bodegón porteño, respetando la esencia bonaerense y cuadros de memorabilia que evoca autenticidad.

Acompañando a los distinguidos platillos, la mixología en Porteño es otra obra de arte. Los cócteles, al igual que la carta, son una fusión de autenticidad argentina y creatividad contemporánea. La selección de vinos, tanto argentinos como mexicanos, ha sido meticulosamente curada para enaltecer la experiencia gastronómica.

El diseño **arquitectónico** de Porteño es una oda a la estética porteña, fusionando elementos tradicionales con toques modernos, creando así un espacio fresco y acogedor.

Porteño trasciende la noción de un simple restaurante argentino en México. Es un testimonio del arte culinario **argentino**, interpretado magistralmente por el chef Tomás Kalika, y presentado en un escenario donde tradición y vanguardia convergen, ofreciendo una experiencia gastronómica verdaderamente inolvidable. **A**

A close-up photograph of a large pizza served on a black tray. The pizza is topped with a tomato sauce, melted cheese, sliced mushrooms, cherry tomatoes, and fresh basil leaves. The pizza is cut into several slices.

Nicoletta®  
MODERN ITALIAN KITCHEN

GRUPO  
**ANDERSON'S**®  
EST. 1963

# Señor Frog's

MEXICAN FOOD & FIESTA



GRUPO  
**ANDERSON'S**  
DESDE 1963



# LA KOMBUCHA:

SABOR MILENARIO EN LA MODERNIDAD

Si has estado por el circuito de los alimentos saludables o simplemente paseando por el pasillo de bebidas en tu tienda local, es probable que hayas notado botellas elegantes etiquetadas como "Kombucha". Este brebaje efervescente, que combina té, azúcar y una colonia de bacterias y levaduras, ha ganado popularidad explosiva en la última década. Pero,

¿Qué es exactamente la kombucha y por qué está en boca de todos?



Originaria de Asia, la kombucha es una bebida fermentada a base de té endulzado que ha sido consumida por más de dos mil años. Si bien las investigaciones científicas aún están en curso, se dice que la kombucha ofrece una variedad de beneficios para la **salud**.

Su sabor es refrescante y agri dulce, similar al vinagre de sidra de manzana o al vino espumoso. La intensidad del sabor puede variar según la duración de la fermentación y los ingredientes añadidos.

# Beneficios de la kombucha

*La kombucha*

Es una fuente rica  
en probióticos

Contiene antioxidantes

Ayuda a la  
desintoxicación  
del hígado

Mejora la digestión



Más que una moda pasajera en el mundo de la salud y el bienestar; la Kombucha es una bebida milenaria que ha resistido la prueba del tiempo. Si bien se deben tener en cuenta las afirmaciones de salud, una cosa es segura: su sabor único y refrescante es algo que todo foodie o curioso culinario debería probar al menos una vez. ¡Salud! **A**



# Señor Frog's®

MEXICAN FOOD & FIESTA





GRUPO  
**ANDERSON'S**<sup>®</sup>  
DESDE 1963



# LOS ÑOQUIS

## UN PLACER GASTRONÓMICO

Los ñoquis son un platillo amado en todo el mundo por su textura suave y su sabor delicioso. Estos pequeños **dumplings**, tradicionalmente elaborados a base de papa, harina y huevo, tienen una historia rica y variada que se remonta a siglos atrás.

Los ñoquis tienen una historia que se extiende a través de varios siglos y lugares, pero su origen se encuentra en Europa, específicamente en Italia. Aunque hoy en día son un plato emblemático de la **cocina italiana**, los ñoquis probablemente fueron influenciados por recetas y técnicas de Oriente Medio y Asia Central que llegaron a Europa durante la Edad Media.

La palabra  
“ñoqui”  
proviene del italiano  
“gnocchi”  
que significa “bulto” o “nudo”.

En sus inicios, los ñoquis eran elaborados con una variedad de ingredientes, incluyendo pan rallado, harina y queso. Sin embargo, fue la introducción de la papa en Europa después del descubrimiento de América lo que dio lugar a la versión más conocida de este manjar.

La adopción de la papa en la receta de los ñoquis no solo los hizo más accesibles y económicos, sino que también les otorgó su textura característica y su sabor suave y terroso. Las papas cocidas y luego trituradas se combinan con harina y huevo para formar una masa que se corta en pequeños trozos. Estos trozos se enrollan y luego se presionan con un tenedor o se pasan por un utensilio con estrías para crear las marcas tradicionales en la superficie de los ñoquis.

La papa no solo mejoró la textura y el sabor de los ñoquis, sino que también los hizo más versátiles. Además, son un plato que se presta a la creatividad culinaria.

Pueden ser acompañados con  
salsas de tomate, pesto, mantequilla,  
crema y salvia, o cualquier otra  
preparación que desees.



Los ñoquis son una deliciosa expresión de la tradición culinaria italiana que ha conquistado los corazones y paladares de personas en todo el mundo. Su historia rica y su versatilidad en la cocina los hacen un platillo apreciado que seguirá deleitando a generaciones futuras. 



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

# OFFICIAL TICKET CENTER TRAVEL AGENCY

It's always  
good to  
**travel**

998 188 7302

[contacto@officialticketcenter.com.mx](mailto:contacto@officialticketcenter.com.mx)



# BACANORA

EL ESPÍRITU SONORENSE  
QUE ENAMORA PALADARES

El mundo de las bebidas destiladas es vasto y apasionante. Entre tequilas, mezcales y otros aguardientes, hay una joya menos conocida pero igual de intrigante: el bacanora. Originario de **Sonora**, México, esta bebida ha conquistado paladares con su sabor único y su rica historia. Vamos a descubrir qué hace al bacanora tan especial.

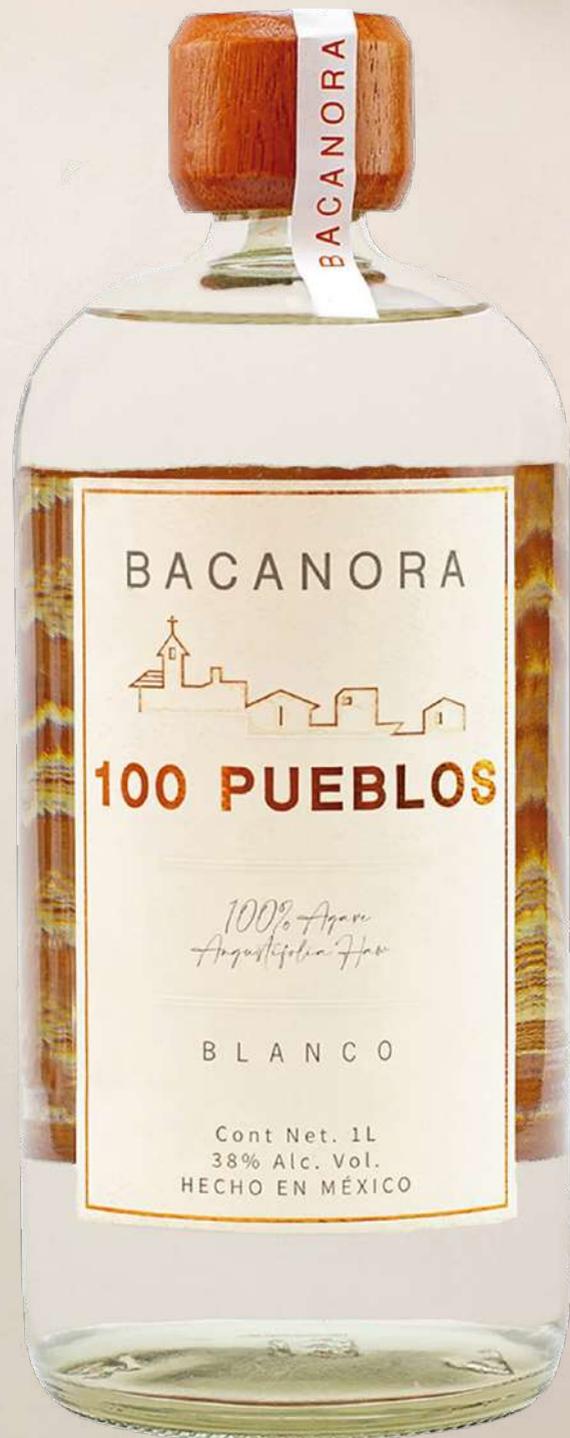
El bacanora toma su nombre de la región de Bacanora en el estado mexicano de Sonora. Durante siglos, los habitantes de la región han destilado este agave silvestre para producir un licor suave y aromático. Sin embargo, no fue hasta 1992 que se legalizó su producción y venta, después de casi 77 años de prohibición.

Al igual que el tequila y el mezcal, el bacanora se destila a partir del agave, pero no de cualquier tipo. El **agave Pacífica** o **Yaquiana** es endémico de Sonora, y es la única variedad permitida para la producción oficial de bacanora.

**El proceso de elaboración implica cocer las “piñas” o corazones del agave en hornos subterráneos, para luego fermentarlos y destilar el líquido resultante.**

La mejor manera de entender el sabor del bacanora es probándolo, pero intentaremos describirlo. Se podría decir que el bacanora combina lo mejor del tequila y el mezcal. Tiene la suavidad del tequila pero con las notas ahumadas del mezcal. Sin embargo, también tiene sus propias características: un sabor terroso y mineral, con matices que recuerdan a la región árida y montañosa de Sonora.

El precio del bacanora puede variar según la marca, la edad y la calidad del destilado. Pero en promedio, una botella de bacanora de buena calidad oscila entre \$25 y \$60 USD. Vale la pena mencionar que, como con muchas bebidas artesanales, hay ediciones especiales y añejadas que pueden alcanzar precios más altos.





El bacanora no es solo una bebida; es una tradición, una historia y una cultura. A pesar de las prohibiciones y desafíos del pasado, ha resurgido como un símbolo de orgullo para Sonora y como una delicia para los amantes de los destilados.

Si aún no has tenido la oportunidad de probar el bacanora, te estás perdiendo de una experiencia culinaria única. **A**



# Señor Frog's

MEXICAN FOOD & FIESTA

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
DESDE 1963

LA MARAVILLA DE LA

# AIRFRYER

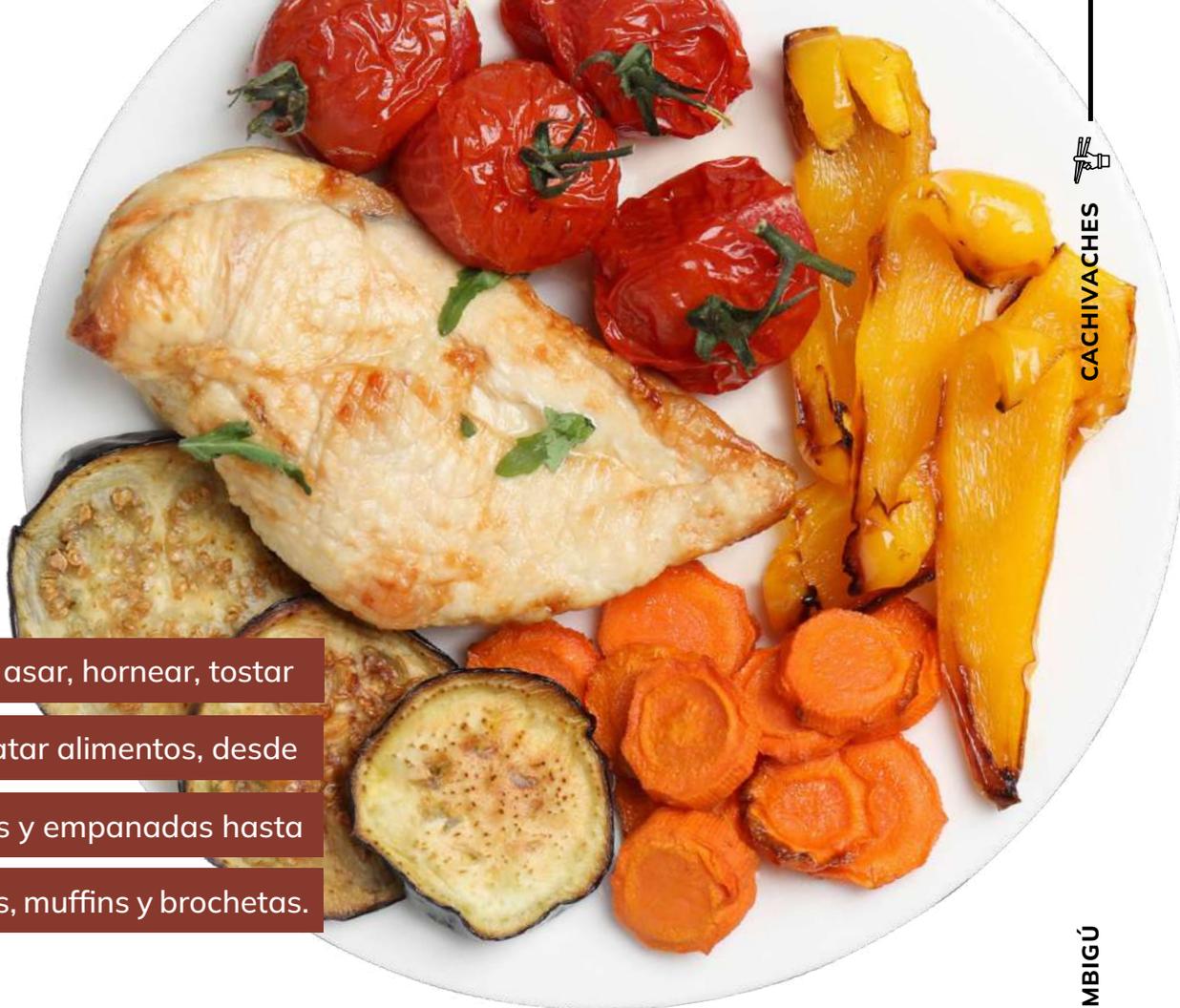
REVOLUCIONANDO LA COCINA MODERNA



La tecnología ha transformado muchos aspectos de nuestras vidas, y la cocina no es la excepción. Uno de los inventos culinarios más revolucionarios de los últimos tiempos es, sin duda, la Airfryer o freidora de aire. Esta maravilla de la cocina ha cambiado la forma en que muchas personas preparan y disfrutan sus alimentos.

**El principal atractivo de la Airfryer es su capacidad para “freír” alimentos sin necesidad de sumergirlos en aceite caliente.**

Utilizando la circulación de aire caliente, cocina los alimentos dándoles una textura crujiente similar a la fritura tradicional pero con una fracción de la grasa.



Es posible asar, hornear, tostar e incluso deshidratar alimentos, desde papas fritas, alitas y empanadas hasta pasteles, muffins y brochetas.

Esto se traduce en platillos más saludables y una reducción significativa en la ingesta calórica. En comparación con métodos tradicionales de cocción, la Airfryer puede ser notablemente más **rápida**. Al no necesitar precalentarse

durante mucho tiempo y al utilizar la circulación de aire caliente, los tiempos de cocción se reducen, lo que es ideal para la agitada vida moderna.



Adicional, **son intuitivas** y fáciles de usar, con controles digitales y programas preestablecidos, su diseño hace que la limpieza sea sencilla, especialmente si las piezas son aptas para lavavajillas. La Airfryer es mucho más que una simple moda culinaria.

Representa una combinación de salud, conveniencia y tecnología que se adapta perfectamente a las necesidades de la sociedad contemporánea. **A**

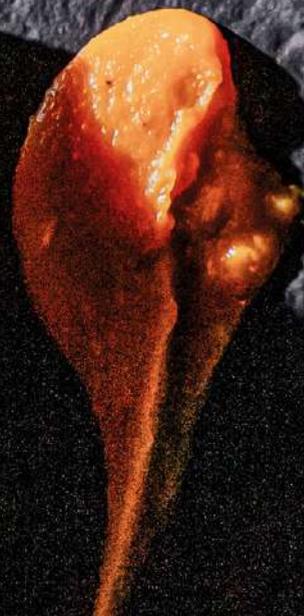




# Harry's

GRILL®

PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR



GRUPO  
**ANDERSON'S**  
DESDE 1963

# MASTERCHEF

DELEITE CULINARIO QUE CONQUISTA CORAZONES



MasterChef, el icónico programa de televisión de competencia culinaria, se ha convertido en un fenómeno global que ha dejado una huella imborrable en el mundo de la gastronomía y el entretenimiento. Desde su debut en el Reino Unido en 1990, esta franquicia televisiva ha sido adaptada en numerosos países, cada uno con su propio toque distintivo, pero siempre manteniendo la emoción y la pasión por la cocina como su elemento central.

## 1990

La historia de MasterChef comenzó en el Reino Unido, cuando la cadena de televisión BBC emitió la primera temporada.

El programa fue diseñado para encontrar al

**“mejor cocinero  
amateur”**

a través de una serie de desafíos culinarios cada vez más complejos y competitivos.



La fórmula del programa incluye a un grupo de concursantes apasionados por la cocina que compiten en una serie de desafíos bajo la atenta mirada de un panel de jueces expertos en gastronomía.



A lo largo de las temporadas, el programa ha evolucionado y se ha adaptado, incluyendo versiones para niños, celebridades y profesionales.

Lo que comenzó como un programa de televisión británico pronto se convirtió en una franquicia global.

**MasterChef ha sido adaptado en más de 60 países, desde Estados Unidos hasta Australia, India, México y muchos otros.**



Cada versión conserva la esencia del programa original, pero también incorpora elementos culturales locales y sabores regionales, lo que lo hace relevante y atractivo para una audiencia diversa en todo el mundo. **A**

# Señor Frog's<sup>®</sup>

MEXICAN FOOD & FIESTA





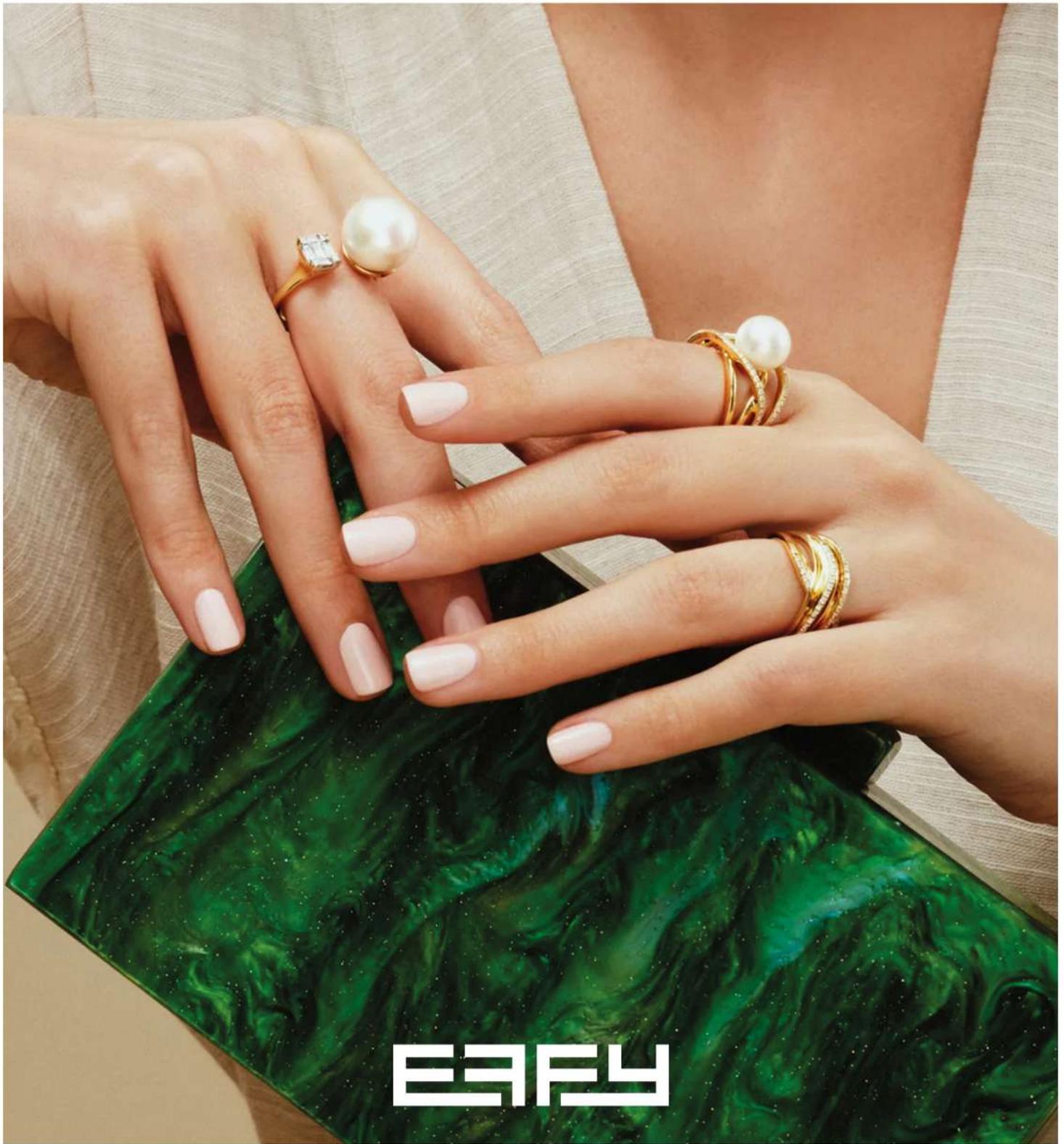
GRUPO  
**ANDERSON'S**<sup>®</sup>  
DESDE 1963



# ROYAL RUBIES



**RF**



SEASIDE *MAGIC*