



Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen III

STELLA  ARTOIS

STELLA  ARTOIS

NUEVA
CERVEZA
Modelo.
PURA MALTA

LA CERVEZA PURA
DE MÉXICO

TODO CON MEDIDA



SABORES DE FAMILIA

DON MARIO

Hecho por manos nortañas

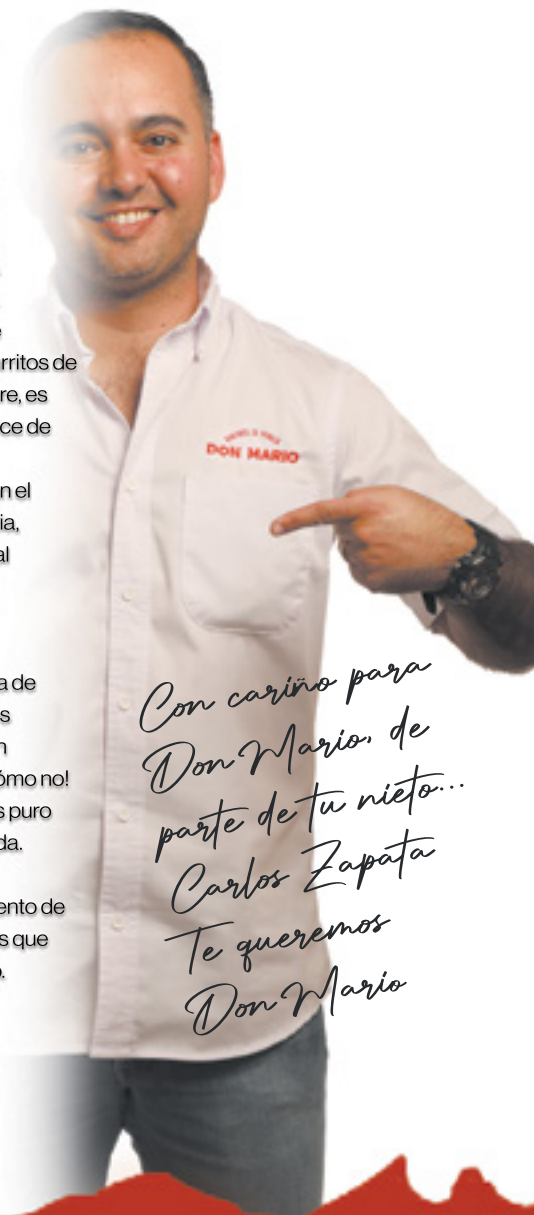


Todo cabe en la mesa regia sabiéndolo acomodar. Con orgullo de ser del norte, Don Mario logra integrar en el diario comer de las familias un toque regio, pa' que todos queden bien comidos.

A través de su trío dinámico de productos hechos con manos nortañas, Don Mario posiciona platillos icónicos de toda la vida con un twist de sabores únicos. Entre ellos están los Burritos de Gloria, que son tradicionales burritos de harina, pero en formato de postre, es decir, rellenos del aclamado dulce de leche conocido como Gloria. Asimismo, para los que prefieren el maíz, tienen Empalmes de Gloria, dándole un giro de 180 grados al platillo que solemos comer en modalidad salada.

Por último, cerrando esta trilogía de productos, están los ya famosos Frijoles Pedorros, los cuales son inofensivos pero sí adictivos, ¡cómo no! pa' disfrutar con la familia al más puro estilo nortño, en la carnita asada.

Sigue la mata dando y es momento de trascender la tradición. Hoy más que nunca: Come Regio, Vive Regio.



*Con cariño para
Don Mario de
parte de tu nieto...
Carlos Zapata
Te queremos
Don Mario*



Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen III

Editorial

Desde 2018, en Residente hemos trabajado con gran entusiasmo en construir un inventario de los sabores que más reconocemos los nuevoleonenses, pues estamos conscientes de la riqueza gastronómica de la entidad y del valor histórico y cultural que tiene el consolidarlos en un solo espacio. Como resultado de este esfuerzo, traemos a ustedes el tercer volumen de dicho inventario, es decir, de nuestro libro Platillos icónicos de Nuevo León, en el que recopilamos creaciones culinarias de distintos restaurantes del estado, de diversos tipos de comida y trayectorias, que se han ganado el reconocimiento y gusto de los paladares regiomontanos. Las categorías de comida que consideramos para construir este nuevo volumen son las siguientes:

tradición y norestense; tortas y entrepanes; emprendedores gastronómicos; carbón, fuego y humo; diversidad de sabores; tacos y taquerías; postres y dulces. Asimismo, hemos incluido entrevistas con cinco expertos, Hugo Guajardo, Sergio Gutiérrez, Humberto Villarreal, Bernardo Flores y Jorge Llanderal, las cuales nos ayudaron a profundizar en el legado gastronómico de nuestra región, por lo que estamos seguros de que van a disfrutarlas tanto como nosotros. Los invitamos, pues, a que se deleiten a través de la vista y de los recuerdos con los platillos seleccionados para esta edición.

Residente Restaurant Media.

Colaboradores

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
GERENTE DE VENTAS
Carlos Rodríguez Walle

VENTAS Y MARKETING
Eduardo Pinto
Viridiana González
César González
Diana Salazar
Rogelio Medina
Mauricio Hernández
Alicia Nava
Gerardo Puentes

DIRECTORA DE CONTENIDO
Atziri Espinosa
EDICIÓN Y REDACCIÓN
Israel Albornoz
Atziri Espinosa
CORRECCIÓN DE ESTILO
Atziri Espinosa
FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
DISEÑO
Lizeth Molina

WEB MASTER
Manuel Martínez
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
RECURSOS HUMANOS
Rocío García
ADMINISTRACIÓN
Joana López
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

www.residente.mx
facebook | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)
instagram | [@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty)

Contenido

- 15** Tradición y noestense
- 93** Tortas y entrapanes
- 119** Emprendedores gastronómicos
- 163** Carbón, fuego y humo
- 197** Diversidad de sabores
- 227** Tacos y taquerías
- 249** Postres y dulces

Fotografía **Mikel Rendón**

Fotografía y dirección de arte

Chef y fotógrafo nacido en Monterrey. Una asignación en el Centro de Estudios Culinarios Roccatti, instituto en el cual obtuvo la Licenciatura en Artes Culinarias, lo llevó a comprar una cámara para fotografiar platillos y terminó dedicándose a este oficio.

Actualmente trabaja en modalidad freelance para varios restaurantes y empresas en el estado de Nuevo León, así como en proyectos editoriales.

También es especialista en foodstyling y colabora como chef ecónomo para diversas agencias de marketing y fotógrafos reconocidos a nivel nacional e internacional.



Tradición y norestense

Entrevista
Hugo Guajardo Bosques
Chef

Nacido en Monterrey, N.L., es Licenciado en Negocios Internacionales, cocinero y amante de la cocina rústica y la parrilla. Actualmente enfocado en la cocina del noreste de México. Desde el 2016, es chef/ propietario de “El Jonuco” restaurante de cocina norestense en Apodaca, N.L.



Cocina norestense: investigación y conexión

Por: Israel Alborno

La cocina norestense es mágica, artística pero con sabores fuertes y especias complejas, muy similar a la idiosincrasia regional montana y a su temperamento férreo y tenaz. La conexión con padres y abuelos es fundamental en el camino de investigación y descubrimiento de platillos de la región, lo cual se convierte en el leitmotiv de los cocineros que se han avocado a descubrir estos tesoros de sabores únicos y preservarlos a través de generaciones.

Con relación a escudriñar en el pasado reciente de la cocina norestense y sus platillos típicos, tenemos al chef Hugo Guajardo, quien en su recorrido en la industria gastronómica y su restaurante El Jonuco, han destacado por su propuesta enfocada a sabores regionales convirtiéndose en un referente en la región. Tal como lo señalan en su sitio web, “jonuco” se define como un cuarto debajo de la escalera en una casa donde normalmente se almacenan cosas que ya no utilizamos, haciendo alusión a nuestra gastronomía.

En este sentido, Hugo Guajardo señala que hace un lustro inició su pasión por la cocina norestense de la mano de su

madre y abuela. En un primer momento con platillos como el asado de puerco y la fritada de cabrito, y posteriormente la parrilla, la cocina antigua y la cocina rústica, técnicas que en cierta manera han definido el estilo de este cocinero. Asimismo, recuerda que al iniciar su recorrido en la cocina, destacaban muchos guisos clásicos, los cuales forman parte del menú de su restaurante. “En casa teníamos muchos guisos clásicos, la carne de puerco con calabaza y elote, pollo en salsa, bistec de boda, guisos, estofados, cabrito en salsa, entre otros”, comenta.

¿Dónde encontrar información?

El chef del restaurante El Jonuco, ubicado en Apodaca, Nuevo León, advierte que la información relacionada a la cocina norestense es escasa, sin embargo ha encontrado algunas publicaciones de libros como “Cocina tradicional neolonesa” de Yesenia Peña o “Cocina de bárbaras” de Sonya Garza Rapport, que son de gran valía para conocer sobre el tema. Asimismo, el cocinero señala que la biblioteca de la UANL ha sido de gran ayuda para él en su proceso de investigación. “Allí encontré libros que hablaban un poco de cultura y de gastronomía. Pero definitivamente donde más encuentras es viajando a los municipios. La verdad nos falta mucho por investigar”, añade.

“He visitado la mitad de los municipios, todavía me falta la otra mitad; me falta mucho por explorar. Si vas a la sierra de Higueras, podemos encontrar muchas cosas como el orégano, laurel, chile del monte, por mencionar algunos; en las sierras de Santiago, Aramberri y Rayones encontramos la elaboración de mezcal tradicional. Hay mucha diversidad en nuestra región, podemos encontrar también producto del desierto como cabuches, pitayas y flores de palma en temporada, y somos grandes productores de cítricos y nuez. Me encanta todo lo relacionado a los ranchos, a nuestra historia y gastronomía y definitivamente hay mucho que recorrer”, comenta.

Fomentar el apoyo al producto local

Para los restaurantes con influencia norestense en Monterrey, un elemento clave es el producto local, el apoyo a los productores es fundamental para que la derrama que genera el negocio restaurantero logre permear hacia el campo y así logre fortalecerse. Sin embargo existen rubros que, con el paso de los años, la producción de estos ha ido al declive. Tal es el caso del cabrito, el cual comienza a escasear. Así lo señala Hugo Guajardo. “El cabrito está muy escaso aquí en Nuevo León, considero que falta apoyo del gobierno y de toda la industria, parte de nuestra tradición está en riesgo de perderse si no hacemos algo. Hay gente en el gremio gastronómico y restaurantero que se está interesando con este tema, lo que traemos en mente es ir con los productores de los que tenemos contacto para asegurarles la venta del producto”, añade.

“Aquí en la ciudad hay mucha gente que se interesaría por estos productos, para darle la seguridad y el respaldo, igualmente juntarnos y hacer comunidad entre varios. He colaborado con los hermanos Rivera Río de Koli. Estamos trayendo maíz del sur de Nuevo León, un producto que aquí en Monterrey no ha usado nadie lo cual está muy interesante, no solemos relacionar al estado con el maíz pero sí tenemos y queremos explotar ese recurso”, exclama.

Maridar lo norestense

Una parte importante de la cocina norestense es el maridaje, sus bebidas y cómo combinarla con platillos regionales, lo cual representa una oportunidad ya que en la actualidad han proliferado algunas iniciativas que buscan profundizar en el tema del maridaje. Si bien tenemos en Parras, Coahuila, a Casa Madero desde hace 421 años, y entendiendo también el arraigo por la cerveza en la región, Hugo Guajardo, comenta que existen algunas iniciativas para producir vino en el municipio de Higuera y que existe una buena oferta de sidra

en el municipio de Santiago. A lo cual añade, “la verdad es beneficioso para la industria tener una diversidad en bebidas que complementarán la oferta gastronómica. Considero que la comida norestense va muy bien con algunos vinos blancos, por su frescura y por la comida que es algo especiada y con toque graso. El mezcal de Nuevo León, también es importante. Estamos en una etapa de crecimiento de la cocina norestense, con los vinos, con las propuestas; vienen mejores años, estoy seguro de eso”, comenta.

¿Es momento de fusionar?

Cuando se trata de mezclar técnicas, recetas e ingredientes, la creatividad de los cocineros es infinita y abre nuevos caminos; tenemos el ejemplo de la cocina Tex-Mex, la Nikkey y la Chifa por nombrar algunos. En Monterrey, El Chef Herrera en su experimentación ha logrado hacer ciertas mezclas de cocina asiática con la norestense. Por su parte, Hugo Guajardo considera que prefiere mantener y preservar los sabores pero sin dejar a un lado la experimentación. A lo cual añade, “personalmente trato de no incluir productos de otras localidades ya que busco respetar y preservar las recetas y lo local, no obstante tenemos inquietud e inspiración de insumos de otras ciudades e incluso países. Por ejemplo, creo que puede irle muy bien la cocina del medio oriente a nuestra cocina, tienen mucha relación. El tema de las tortillas y el pan pita o el pan ácimo, tienen una similitud. En Turquía vi un platillo llamado kokoreç, que prácticamente son los machitos. Es a criterio de cada cocinero, creo que es importante que tenga relación, que sepa bien y que esté bien sustentado”.

“Debe haber algo de relación entre los tipos de cocina para poder fusionarlas, en lo personal, trato de no salirme del concepto, ya que hace falta mucho por difundir y dar a conocer la cocina del estado. Tal vez en un futuro caerían bien las fusiones pero en lo particular, es importante que muchas personas conozcan más lo nuestro”, concluye.

Pollo en salsa estilo Río Ramos





Restaurant Los Fresnos

Con más de 40 años de trayectoria, el Restaurant Los Fresnos, ubicado en el municipio citrícola de Allende, se ha centrado en enaltecer a la gastronomía norestense preparando platillos típicos de la zona, como el tradicional pollo en salsa estilo Río Ramos, con su distintivo sabor especiado producto del recaudo de chiles, hígado de pollo y otros ingredientes aromáticos en el que se baña.

Lechón confitado con jus de orégano y chile güero





Pangea

Bajo el liderazgo del chef Guillermo González Beristáin, Pangea es un restaurante de altura en donde el manejo de ingredientes nacionales y locales con técnicas de la cocina francesa, logrando una fusión de aromas, sabores, colores y texturas únicos, lo han llevado al reconocimiento internacional. Uno de sus platillos más emblemáticos es el lechón confitado con jus de orégano y chile güero que, al maridarse con el sabor a malta tostada y notas a café y chocolate de la Cerveza Negra Modelo, resaltan su sazón dulce con toques ácidos.

Menudo





Menudo Don Luis

Sus más de seis décadas de existencia lo respaldan como una de las marcas restauranteras con mayor tradición en la capital regiomontana. Lo que más solicitan los comensales es el menudo, caracterizado por su excelente sazón y la cantidad generosa en la que es servido. En su menú también encuentras otras delicias como pozole y taquitos de barbacoa.

Cabrito





Los Cabritos Alameda

Desde sus inicios en 1965, el fundador Generoso Martínez Garza ha procurado estar en el gusto de sus clientes, y hasta el día de hoy, continúa siendo él quien tiene el liderazgo del restaurante. El cabrito al pastor, tan distintivo de la gastronomía norestense, es una de las cartas fuertes de su menú.

Asado de puerco





Merendero Tino Restaurantes

Merendero Tino Restaurantes se inició como Merendero El Cosme en el año 1957. Fue fundado por el Sr. Cosme Salazar quien a su vez empleó a su hermano Faustino Salazar como encargado del negocio. Posteriormente, Faustino abrió Merendero Tino y luego de un tiempo, se fusionaron ambos restaurantes. Su oferta gastronómica está fundamentada en platillos típicos del noreste del país.

Asado de puerco





Mata de Chile

Ambientado con elementos artísticos que remiten al desierto, los cuales resaltan al postrarse en paredes oscuras, este restaurante retoma la herencia culinaria norestense presentando alternativas como el atropellado de carne seca, además de distintos asados y ahumados, para compartir con familia y amigos. Concepto creado por el reconocido chef Humberto Villarreal.

Huevos Nuevo León





Restaurant Palax

Fundado por Don Bernardo Villarreal Martínez en 1965, este restaurante ha mantenido la tradición y su sabor desde sus inicios. Es uno de los establecimientos más longevos de la ciudad y por ende sus platillos son recordados por generaciones. Actualmente cuenta con sucursales en toda el área metropolitana de Monterrey, con atención las 24 horas, los 365 días del año.

Chicharrón de cachete





Chicharronería Méndez Jr.

Su historia inicia en el 2015 cuando abre su primera sucursal en el municipio de Guadalupe. Su carta de presentación la formaron productos como cachete y carnitas de puerco, además de tripitas, bofe y mollejas de res, que pronto se colocaron en el gusto de los regiomontanos. Cinco años y ocho sucursales después, con un menú aún más amplio, continúan afianzándose con éxito en nuestro corazón culinario.

Lechón en cocción lenta a la norestense





Cometa

Proponen un viaje por México a través de su gastronomía. Concepto creado hace tres años por el chef Rodrigo Rivera Río y sus hermanos Daniel y Patricio. Parte fundamental de este restaurante son los insumos de productores locales, lo cual le otorga al concepto una robustez con relación a sus sabores y texturas.

Estofado de puerco





Lupita Restaurante

Es de esos lugares cuya comida es hecha con amor de hogar. Y es que Lupita Restaurante, fundado en 1985 en el municipio de Allende, enfoca su menú en presentar a los comensales platos tradicionales con un sazón totalmente casero que te hace recordar a la cocina de la abuela.

Tamales norteños





Tamales Tía Chole

Con 20 años de trayectoria, Tamales Tía Chole, originarios de Villa Juárez, N.L., se han posicionado como una marca sólida en el rubro con sus tamales de puerco, pollo, frijol, queso, dulces y borrachos. Cuentan con 10 sucursales en el área metropolitana de Monterrey y más de 20 distribuidores llamados Tamales Los Mejores en Villa Juárez, también en el área Metropolitana de Monterrey y Saltillo, así como más de 50 puntos de venta dentro de las tiendas Soriana en Nuevo León y en algunos otros estados de la República Mexicana.

Lechón rostizado





Libertad Cocina Nuestra

A finales de 2019, se inaugura en las inmediaciones de Parque Arboleda, en San Pedro Garza García, el restaurante Libertad, un espacio culinario en el que se generan propuestas de fusión de cocina México-española que han conquistado los paladares de propios y extraños. Sus clientes asiduos destacan el sabor único de sus platillos, su ambiente agradable y la atención de primera por parte de sus anfitriones.

Pozole





Taquería María

Se fundó en 1959, cuando Doña María de la Cruz Hurtado decide emprender su negocio de antojitos en la Col. Nuevo Repueblo, al sur de Monterrey, empezando con tan solo un comal. Tras varios años de deleitar a sus clientes con los mejores antojitos, incluyó también en su menú pozole, convirtiéndose de igual manera en consentido de sus comensales. Aunque María ya no está entre nosotros, su descendencia se ha encargado de conservar sus recetas y la sazón que siempre le impregnó a sus creaciones culinarias.

Bistec a la mexicana





Restaurant Rubio

Inaugurado en 1949 por Adela García y Cipriano Rubio el "Rubio", ha acompañado a muchas familias y generaciones regiomontanas a lo largo de 72 años con su concepto gastronómico mexicano, ofreciendo el sazón de hecho en casa. Entre su amplia oferta de comida se encuentra el tradicional pan dulce, café, machacado con huevo, menudo y su característico bistec a la mexicana.

Caldo de pescado





Mariscos La Jaibita

El 20 de septiembre de 1939 nace el restaurante Mariscos La Jaibita en la calle de Villagrán en el centro de Monterrey. A sus más de 70 años, siguen conservando el sabor original de sus platillos con los mariscos traídos del Golfo de México. Han sido partícipes de recuerdos, celebraciones y domingos familiares de varias generaciones.

Especial con camarones al ajo





Restaurant La Costa Azul

Es uno de los restaurantes de mariscos de mayor trayectoria en nuestra ciudad. Inició operaciones en el año de 1962 en la calle Vicente Suárez de la Colonia Obrera, en el centro de Monterrey. Caracterizado por sus insumos frescos y de buen sabor, al día de hoy cuenta con tres sucursales en la capital regiomontana. El especial con camarones al ajo, los camarones empanizados, los camarones rellenos y el filete especial son algunas de las opciones de la carta más pedidas por los comensales.

Chile en nogada





El Gusto de Puebla Restaurant

Se fundó el 5 de noviembre de 1960 por el Sr. Juan Morales Ortiz y la Sra. Laura Ríos de Morales, quienes eran originarios de la Sierra Norte de Puebla, de ahí el nombre del establecimiento. Interesados en rendir homenaje a la gastronomía de su estado de origen, se concentraron en presentar una propuesta de cocina llena de todos los sabores poblanos, los cuales aún permanecen. El restaurante se ubica en el municipio de San Nicolás y resulta ideal para las reuniones familiares o entre amigos.

“Estamos trayendo maíz del sur de Nuevo León, un producto que aquí en Monterrey no ha usado nadie; no solemos relacionar al Estado con el maíz pero sí tenemos y vamos explotar este recurso”.

Hugo Guajardo

Licenciado en Negocios Internacionales, cocinero y amante de la cocina rústica y la parrilla.

Tortas y entrepanes

Torta cubana





Súper Tortas Calientes Madero

“Las auténticas matahambre”, así apoda a sus tortas este restaurante y la verdad es que no exagera, porque éstas se distinguen por su espectacular tamaño y por su amplia variedad de ingredientes, aunque, claro, hay para todos los gustos, incluso para quienes las prefieren más simples. Entre las tortas que más les piden están unas con nombres bien familiares, como la “Trevi” y la “Piporro”. Cuentan con cinco sucursales ubicadas en Monterrey y San Nicolás.

Torta de la Barda





Tortas de la Barda “El Paisa de Tampico”

Originarias de Tamaulipas, estas tortas llegaron a Monterrey en 1998 para compartir con los regios “un cachito” de la gastronomía de Tampico. Su “Torta de la Barda”, con ingredientes tales como chicharrón en salsa verde, chorizo dorado, carne deshebrada y aguacate, es una de las opciones más emblemáticas de su menú, aunque también los comensales disfrutaban mucho de sus migadas, bocoles, burritos, flautas, entre otras alternativas típicas de dicho puerto colindante con el Golfo de México.

Torta Joker Especial





Joker Tortas & Burgers

Una marca restaurantera construida gracias al esfuerzo y dedicación de muchas familias, así es Joker Tortas & Burgers. Su origen se remonta a 1970, cuando Don Jorge Pedro Canavati (†) abrió la primera sucursal (antes King's Burger) en Zaragoza y Padre Mier. Inició conquistando los paladares con sustanciosas hamburguesas al estilo americano para después integrar tortas que también se han convertido en unas clásicas de la gastronomía de Nuevo León.

Torta Lalo





Tortas Lalo

Negocio familiar que inicia operaciones en 1978, en la Colonia Roma, y en años recientes, se traslada a Cortijo del Río. Sus tortas de pierna, repletas de aguacate, y enseguida, sus hamburguesas con jamón y queso acompañadas con papas a la francesa, pronto se ganaron el afecto de los habitantes del sur de la ciudad. Tras 43 años de trayectoria, sus clientes continúan siendo fanáticos de su gran sazón.

Yellow Bacon Burger





Mr. Brown

Una preparación gourmet de la típica fast food americana, con técnicas e ingredientes de otras cocinas del mundo, es lo que se vive a través del menú de Mr. Brown, un restaurante con estilo que comienza su historia en la capital regiomontana en el año 2012. Además de sus hamburguesas artesanales, también ofrecen a los comensales otros productos como baguetes, sándwiches, pizzas y alitas. Al día de hoy cuentan con 18 sucursales ubicadas en ocho estados de la República Mexicana.

Double Western Bacon Cheeseburger®





Carl's Jr.

No necesita presentación, es una de las cadenas de restaurantes especializadas en hamburguesas, sándwiches de pollo y ensaladas con mayor tradición en el mundo. Inicia operaciones en México en 1991, eligiendo a la ciudad de Monterrey para establecer su primera sucursal. Hoy está presente en el territorio nacional a través de 300 sucursales. El exquisito sabor de la carne a las brasas que integra en sus hamburguesas es lo que sin duda la ha distinguido desde sus comienzos.

Emprendedores gastronómicos

Entrevista

Sergio Elías Gutiérrez

Restauranero

Restauranero. Creador de las marcas: Cerveza Bocanegra, Kadoya, Hotsie, Milk Pizzería, Drama Soda, Tequila Delaluz y Bodegas Vueltabajo. Fiel creyente de la coherencia como filosofía. Busca siempre crear experiencias y complacer a sus clientes en cualquiera de sus proyectos.



Checo Gutiérrez: “yo no vendo comida”

Por: Israel Albornoz

Sergio Elías Gutiérrez, se ha convertido con el tiempo en un emprendedor gastronómico destacado, con una manera muy particular de comunicarse en redes sociales y con varios casos de éxito que lo respaldan. Cerveza Bocanegra, Milk Pizzería, Tequila Delaluz, Drama Soda, Kadoya, Bodegas Vueltabajo, y recientemente Hotsie; un restaurante de comfort food que inició durante la pandemia del Covid 19, como alternativa a la imposibilidad de atender a clientes en restaurante y poder enviarles comida a través de plataformas.

Con miras a desarrollar un perfil de competencias con las que debe contar un emprendedor gastronómico, es menester puntualizar algunos temas relacionados a una persona que se encarga básicamente de generar conceptos y experiencias para comensales. ¿Qué aptitudes y actitudes debe tener una persona que se encarga de abrir restaurantes y generar comunidad a través de estos? A esta pregunta, Checo Gutiérrez comenta que, “creo que tiene que encantarle salir a comer, no puedo imaginarme a alguien que venda algo y que no sea un producto que él consumiría. Por lo que me gusta

hacer lo que hago, es porque pienso todo como si lo fuese a disfrutar yo. Sufro las consecuencias de algo mal hecho por mí como las sufro yo. Yo no tengo restaurantes para hacer dinero, tengo un restaurante para satisfacer a un cliente, para atender a un cliente en un momento importante, para un momento signficante en un comedor... Yo no vendo comida”.

El 2020 fue un año duro, que ha generado una crisis sin precedentes en muchas industrias, sobre todo en todo lo relacionado a restaurantes, lo cual aún arrastra un déficit considerable y que aún no se han podido dimensionar la cantidad de establecimientos que han sido afectados por la pandemia mundial que aún padecemos. Sin embargo, el confinamiento y la imposibilidad de atender a clientes en la sala de un restaurante aceleró cambios a lo externo e interno de las organizaciones. En ese sentido, Gutiérrez añade que el emprendedor gastronómico o el restaurantero debe aprender a tener un alto sentido de adaptabilidad, “primero que nada debemos saber que la salud es el bien más grande que tenemos y por ende debemos cuidarla. Tenemos que adaptarnos o morir, con berrinches en chats no logramos nada. Tengo que tener desarrollado un alto sentido de resiliencia, de adaptación, de lo contrario sería morir y no estoy dispuesto a hacer eso sin antes hacer un intento”, comenta.

Uno de los cambios más representativos que la pandemia aceleró en 2020 fue la atención al cliente, la digitalización de procesos y la rapidez en la respuesta. “Este cambio tiene que venir con una adaptación de formatos a cambio de sistemas, no soporte que escriba a un restaurante de alta gama de la ciudad y me respondan a los 20 minutos. Hoy si abres un canal de comunicación digital o pedir vía WhatsApp, es lo mismo que haber puesto una recepción abierta. Tú no tendrías a alguien esperando 20 minutos en una recepción ¿cómo no le respondes a alguien por WhatsApp en dos minutos?”, añade Checo.

Vida disruptiva

El término disrupción tiene que ver con la ruptura de la forma tradicional de ejecutar alguna actividad. Durante los últimos 15 años, se ha usado esta definición en el área tecnológica y en los negocios, para referirse a la introducción de nuevos procesos, en los que se busca modificar la manera de hacer algo. Con relación a esta definición, Checo señala que es una palabra que le cae gorda, al igual que “artesanal”, “orgánico” o “local”. Sin embargo no está para nada en desacuerdo con incluso llevar una vida disruptiva. “Es una práctica que hago siempre, tengo grandes socios de los que he aprendido muchas cosas, pero no me pueden decir que algo se hace de una manera u otra ¿por qué? Veamos si funciona para nosotros, veamos si hay una mejor forma hoy en día, veamos si para esta situación hay un mejor camino. Retar absolutamente todo es una base indispensable para yo poder tomar una decisión”, expresa.

En este sentido, uno de los aportes de Checo a la industria restaurantera de la ciudad, fue eliminar las cajas; esos espacios donde una persona está sentada cobrando lo que los meseros ya entregaron en las mesas, a lo cual recuerda “tuve un pleito en la oficina por el tema de la caja en un restaurante. Hay muchas cosas que están tatuadas como algo cuadrado y único, lo que hacen es hacerle más daño a la industria. Por ejemplo, en Europa no hay cajas, allí los meseros cobran cada uno. Entonces no se necesita una caja. La disrupción existe y la aplico todos los días, yo no puedo aceptar una cosa como obligatoria y siempre digo ¿por qué no? Nunca he aceptado una imposición pero me molesta el discurso de ‘Seamos disruptivos’. No me gusta el abuso de la palabra como un slogan hueco”, asegura.

Gentrificación como filosofía

En la actualidad, el hecho de poner un restaurante, más allá de una inversión, construcción y local, tiene mucho que ver

con el espacio y el aporte que éste tendrá para la comunidad. Su incidencia en bienes raíces, la plusvalía que le otorga a la zona, entre otros. El término “Gentrificación” proviene del inglés gentry, el cual se refiere al proceso de transformación de un espacio urbano deteriorado. Ante la interrogante de cómo ser un mejor vecino, y usando este término como referencia, Gutiérrez nos habla de su experiencia en Centrito Valle, una de las primeras colonias del municipio San Pedro Garza García, con mayor densidad de establecimientos comerciales mezclados con edificios y residencias. “Cualquier organización que tiene una filosofía tiene una mejor base, una mejor esencia. Yo no soy alguien que quiere abrir un lugar nada más por abrirlo, lo hago por pertenecer a un entorno, por ser parte de él y no ser esa persona que el vecino te mente la madre por ser un problema en su calle”, apunta.

“Creo tener un propósito más allá que el simple negocio, es un camino en el cual quiero estar siempre. Si tu meta es vender comida, tu meta es bien corta. Seguramente te va a ganar el que venda más barato, el que venda más rápido y por eso debes tener un elemento diferenciador más allá de la misma comida, si no ¿por qué la gente querría ir contigo?”.

Checo en redes

Instagram y las redes sociales, han sido la herramienta de Sergio Elías Gutiérrez para compartir sus proyectos, sus opiniones y ¿por qué no? sus caprichos. Responde dudas, a veces se pelea - en el buen sentido - con la gente, y se divierte contando su día a día. Según él, no existe una estrategia detrás de su cuenta @checogutierrez con más de 110 mil seguidores, hasta la fecha. A lo cual comenta, “tengo la fortuna de tener pocos lugares, me gusta vivirlo, me gusta contarlo, hay gente que me critica con eso y yo les digo que hagan lo que les sirva. Cuando abrimos Hotsie, muchos me escribieron para decirme que habían tomado como referen-

cia nuestra experiencia, tomaron cosas que tenían a la mano para salir adelante y eso me hace feliz. Mi tema no es estrategia, así soy yo. Para mis marcas sí tengo maneras de hacer las cosas, horarios para publicar, si hay un producto nuevo, tenemos una forma de lanzarlo. Mis redes son un espejo de lo que hago. Mi vida es mi trabajo y mi trabajo es mi vida. Si tengo que trabajar un domingo a las 3:00 p.m. o a las 7:00 p.m. yo no lo veo como trabajo”.

Con relación a los que podríamos catalogar como competidores, Gutiérrez tiene una opinión bien precisa y no escatima palabras y esfuerzo para darla a conocer; no considera a nadie su competencia y trata de no ver lo que los demás hacen. “No sigo a la competencia y no quiero estar viciado con lo que hacen. Considero que no tengo competencia porque no vengo a vender comida o vender más que otros. Venimos a darle un producto a un mercado y cada quien tiene el suyo. Hay muchos que admiro mucho como a Juan Ángel de The Foodbox, a Chuy de Cara de Vaca, a Chuy de Benell, y con los que haría mil cosas. En mi mente no existe eso de ‘voy a ver qué hace éste o aquél’ para bajar mi precio o hacer algo en específico. Cuando pusimos Milk no quisimos ser la mejor pizza de Centrito, queremos ser una pizzería lo suficientemente buena para abrirla en New York y creo que lo tenemos, si no ¿para qué abres? Mi métrica es esa, no la cuadra donde estamos ubicados”.

Pollo asado





El Pollo Loco

El Pollo Loco ve sus orígenes en el año 1975, en la ciudad de Guasave, Sinaloa, cuando su fundador llamado Pancho decide poner a la venta pollo asado utilizando una antigua receta familiar. Dicha receta es una fusión de condimentos, hierbas, especias y frutas que le dan, junto con el proceso de asado, su distintivo sabor. Esta marca ha crecido desde su fundación y, en la actualidad, tiene presencia en varios estados del país como Sinaloa, Coahuila, Durango, Michoacán, Tamaulipas y con más de 33 sucursales en Nuevo León.

Pizza Camila





Capricciosas

Capricciosas® Pizza Gourmet, nace en el 2005 en la ciudad de Monterrey con la premisa de ofrecer una pizza gourmet para paladares exigentes y que estuviera al alcance del mercado local. La propuesta es una pizza de masa delgada, crujiente y sin orillas, con ingredientes delicatessen y combinaciones que se han convertido en las preferidas de mucha gente. Ciudad de México, Puebla, Tamaulipas, Tabasco y Coahuila son algunas de las ciudades y estados en las cuales tienen presencia, además de sus 12 sucursales en el área metropolitana de Monterrey.

Aliadas





Las Aliadas

Todo empezó por un grupo de jóvenes fanáticos de las carnes asadas, que un día integraron también al asador unas alitas de pollo marinadas. Resultó que la receta de este marinado, que perfeccionaron a lo largo del tiempo, se convirtió en su favorita, en la de sus familias, en la de sus amigos y en la de los amigos de sus amigos. Fue de esa manera que decidieron emprender su propio negocio especializado en alitas, el 21 de marzo de 2014. Ahora tienen 11 sucursales en Nuevo León y siguen creciendo.

Alitas de pollo





Tito's Alitas

Ellos han asado alitas al carbón por siete años y van por más. Desde el inicio, las salsas elaboradas en casa, con las cuales acompañan a sus platillos, han hecho que los clientes queden deseos de regresar nuevamente a probarlas. Además de alitas, en sus ocho sucursales al día de hoy en Nuevo León, encuentras también chicken tenders, sándwiches de pollo, hamburguesas de res y pollo, wraps, entre otras alternativas.

Salmon Roll





Nikkori Sushi

Es uno de los precursores de la gastronomía japonesa en Nuevo León. Su primera sucursal se establece en 1993, en San Pedro Garza García, ofreciendo los servicios de sushi bar en salón así como servicio a domicilio. A partir de entonces, este restaurante que ahora conforma un grupo de seis marcas especializadas en distintas propuestas culinarias, ha logrado extenderse junto con sus marcas hermanas, no solo a través de nuestro estado sino también en otras 12 entidades del país.

Short rib en asado verde





La Embajada

2012 es el año en que este restaurante inicia su historia en el municipio de San Pedro. Su propuesta culinaria consiste en la creación de platillos tradicionales de la cocina mexicana con un toque contemporáneo. Un ejemplo es su short rib en asado verde, que fusiona el icónico asado de nuestra región con un corte típico de la gastronomía estadounidense. Éste, acompañado de una Negra Modelo es simplemente excepcional.

Carnitas de chamorro de cerdo





La Reynita

Cocina simple y sazón auténtico mexicano. Así define su concepto gastronómico La Reynita, un restaurante con cuatro años de trayectoria, cuyo menú se concentra en comida emblemática de nuestro país como taquitos, sopes, tortas, entre muchos otros, integrando en ellos un giro contemporáneo. Sus carnitas de chamorro de cerdo con papas pochadas y salsa verde, maridadas con Modelo Especial, son imperdibles.

Carne seca de res





Empacadora La Fama

Fundada en 1926 por Don Guadalupe Rodríguez Díaz, Empacadora La Fama es pionera en la elaboración y comercialización de un delicioso y típico producto de la región: la carne seca de res. Continuando con el legado original de elaboración (desmanteque, tasaje, salado, secado y machacado de la carne), La Fama sigue distinguiéndose desde sus orígenes por su exquisito e inigualable sabor de la carne seca.

“Si tu meta es vender comida, tu meta es bien corta”.

Sergio Elías Gutiérrez

Creador de las marcas: Cerveza Bocanegra, Kadoya, Hotsie, Milk Pizzería, Drama Soda, Tequila Delaluz y Bodegas Vueltabajo.

Carbón, fuego y humo

Entrevista

Humberto Villarreal

Mata de Chile | Sociedad Mexicana de Parrilleros

Chef. Firemaster de la Sociedad Mexicana de Parrilleros, inició su carrera en la cadena Chili's en el año 1993. Su iniciación en la cocina fue empírica, de su padre aprendió y vivió la convivencia alrededor del fuego. "Desde que tenía como cinco o seis años de edad, a un amigo de la infancia se le ocurrió decir que tengo cabeza de manzana y así se me quedó el apodo".



Evolución de la carne asada

Por: Israel Albornoz

El descubrimiento del fuego por parte de los Homo Erectus y su posterior aplicación a la cocina, la invención de las vasijas de barro, los hornos de adobe y las cocinas de hierro son todas parte de la prehistoria y cómo éstas han ayudado a la humanidad a procesar sus alimentos; incluidos los productos cárnicos.

En la segunda edición de este libro platicamos sobre cómo ha evolucionado el hecho de juntarse alrededor del fuego, cuáles cortes existieron al inicio, cómo afectó ser frontera de EE.UU. a la cultura de la carne asada y todo lo que la tecnología ha aportado con nuevas técnicas de cocción para disfrutar de esta costumbre milenaria: comer carne.

Para profundizar en esta costumbre y que forma parte de nuestro ADN, no podíamos pensar en otra persona que no fuese Humberto Villarreal, mejor conocido como “La Manzana”, quien forma parte de la Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP) y actualmente es chef y propietario del restaurante Mata de Chile, uno de los proyectos que ha resonado en su corto tiempo de actividad, dada su orientación hacia todo lo relacionado a la cocina norestense.

Aguja norteña: corte de tradición

Villarreal comenta que, desde que tenía seis o siete años ya compartía con su padre en el asador y desde esa edad, ya comenzaba a prender la lumbre. Desde cortar carne, buscar leña y prender el carbón. Lo cual nos lleva a preguntarnos cuáles cortes eran los predilectos en esa época, ante esto, añade que la aguja norteña era lo que más se acostumbraba, no obstante y más allá de su valor moneda, el sentido nostálgico de poner al asador este corte vale mucho más que cualquier cosa. “Allí te vas a tu infancia, cuando cocinábamos con mi abuelo y con mi papá. Están ahí asando carne conmigo”, recuerda.

“Hace 20 o 30 años no teníamos acceso a las proteínas de las que disponemos ahora, anteriormente el tablajero más fregón es el que hacía la milanesa más delgada, porque la carne era muy dura, entonces había que marinarla y hacer varias preparaciones para ablandarla de alguna manera y poderla comer. La marinamos con naranja, jugo de piña, cebolla y cerveza”, comenta el cocinero, quien además tuvo una participación estelar en la segunda temporada de la serie documental de Netflix, Las Crónicas del Taco, en el episodio relacionado al cabrito.

Desde el punto de vista geográfico y socioeconómico, todo indica que la cercanía con Estados Unidos, allanó el camino para la especialización en la parrilla por parte del regiomontano, pero que no se malinterprete; el gabacho puso la tecnología pero el cotorreo es nuestro. Humberto añade que “cuando comenzaron a llegar cortes de mejor calidad, entonces el protagonista no fue el marinado sino la proteína en sí. Actualmente es un crimen marinar un Ribeye Certified Angus Beef Prime, pues la carne habla por sí sola. Utilizamos menos, pero es más. No obstante, en mi restaurante tengo flechas, es la tradición”.

¿Existe un mejor asador?

“En mi casa había un asador de blocks con tres paredes y una parrilla arriba”, comenta Humberto, también recuerda que no existía ninguna tienda donde comprar algún accesorio para la parrilla ni nada, mucho menos asadores. “Con el tiempo comenzamos a comprar asadores en Estados Unidos, y ya venían con tapa, lo cual cambió radicalmente la manera de asar carne para siempre”, comenta.

Villarreal indica que la evolución se da con el tiempo, “mi papá no era cerrado con relación al equipo o a las técnicas, sin querer me inculcó la apertura a adoptar técnicas, accesorios y equipos”. Incluso el parrillero y chef del restaurante norestense Mata de Chile, no tiene ninguna aversión hacia los asadores de gas, “mucha gente dice que si usas asador de gas, no eres parrillero. Tengo dos asadores de gas y los uso sin problemas, tengo de todo tipo de asadores”. En resumen, no existe un mejor asador sino el que se adapte más a tus necesidades, desde al asador de blocks hasta el de gas, todo se trata de compartir y de disfrutar de la carne asada.

Beto, el Firemaster

Según la Sociedad Mexicana de Parrilleros, un Firemaster es un líder de opinión, es una persona que tiene una trayectoria comprobada en el medio y una persona que se ha especializado en el tema del carbón, la leña, ahumadores y todo lo relacionado a la carne asada. “No me gustan las etiquetas pero podría considerarme ‘Firemaster’ por las veces que me he quemado. Me he quemado más que otros”, comenta Humberto quien además añade que, “en ocasiones me preguntan ¿cómo sabes que ya está el cabrito? Pues, por tacto, por experiencia y porque me he quemado 50 veces antes que tú. No solamente es tener la pasión que en mi caso vino con mi padre, también hay que estudiar, leer y documentarse. Hay que compaginar la teoría con la práctica”.

Con relación a la documentación y al acceso a la información, en Internet, redes sociales y YouTube existe mucha información con respecto a cursos y recetas, pero lo importante para Humberto Villarreal es compartir con los amigos y la familia, con los hijos, eso es lo que debe moverte y no tomarte fotos con un tomahawk de tres kilos para tu Instagram.

Ahumados

Monterrey vive un “boom” de restaurantes especializados en BBQ desde hace un par de años, en los cuales han abierto una cantidad de establecimientos que ofrecen este tipo de platillos con influencia del sur de Estados Unidos, también por la cantidad de cursos que imparten marcas de asadores e incluso la SMP. Villarreal se considera fanático de este estilo de cocina e incluye algunos cortes en su restaurante. “En Mata de Chile tenemos un apartado de ahumados pero no me publicito como un BBQ Joint, hago una tropicalización porque también ahumábamos desde hace mucho tiempo. Se vino el boom en la ciudad, por la cercanía con Estados Unidos, hay muchas propuestas. Hay gente que tiene el estilo Texas, Tennessee y Kansas, más que todo predomina el texano”, recalca. “El texano y el de Memphis, es el que más conozco. El texano es solo sal, pimienta y ajo. Más hacia arriba es más paprika, mascabado, mantequilla y miel. Las dos son muy buenas, están hechas con distintas cosas pero son deliciosas”, señala.

Sin perder su enfoque norestense, y a propósito de que tocamos el tema de las fusiones en la categoría Influencia Norestense, nos comparte que “para las costillas en lugar de ponerle Salsa BBQ, hago un adobo del asado, también uso un poco de miel de agave y hago un BBQ norestense, le doy el toque dulce pero con todas las especias de acá: comino, orégano, ajo, chile guajillo, chile ancho, vinagre”.

Costillas de cerdo





Indio Azteca

Uno de los restaurantes más antiguos de Monterrey. Con 80 años de fundado, aún conserva la tradición que por generaciones los ha distinguido como un referente de la cocina norestense y regiomontana. Su menú resume los sabores de siempre con el toque característico que durante los años ha permanecido presente en el paladar regio.

Arrachera asada





La Arrachera Restaurante

Son casi tres décadas desde que La Arrachera Restaurante comenzó su camino gastronómico en el municipio de Guadalupe. Desde sus primeros albores, las principales características de su menú han sido la calidad Angus en sus cortes asados al carbón y el buen sazón tanto de su variedad de tacos como de sus botanas. Su ambiente es propicio para las reuniones familiares y está comprometido a continuar enalteciendo la cultura de la carne asada en la región.

Aguja de rib eye





Santa Fe Restaurante

La época en que Apodaca aún se denominaba Villa de Apodaca, es el punto de partida de Santa Fe Restaurante. 1950 es el año de su fundación y surge bajo la iniciativa del matrimonio formado por el Sr. Arnulfo y la Sra. Evangelina, quienes estaban interesados en resaltar la cocina norestense. Tres generaciones han llevado ya la batuta de este espacio culinario que, además de distinguirse por su aguja de rib eye, también lo hace por sus frijoles con veneno, chicharrones de rib eye y tablita norteña.

Parrillada Palmito



Carbón, fuego y humo



El Palmito

En los inicios de los años 70, Don Félix Rodríguez, actor de profesión y restaurantero por convicción, inicia junto a su esposa, la Sra. Evangelina Cázares, un establecimiento dedicado a la venta de carne asada, al sur de Monterrey, que con el tiempo se convertiría en uno de los más populares restaurantes de la ciudad por la calidad de sus productos y la cálida atención a sus clientes. El nombre de ese lugar es El Palmito, que hoy tiene dos sucursales, en donde se conserva aún el sabor de las recetas originales.

Parrillada





Parrillada Cumbres

En el año 2004, Luis Fernando y Gloria Nancy adquieren Parrillada Armandos cambiando su nombre a Parrillada Cumbres. Con la idea de fomentar la convivencia entre los habitantes del sector, incluyeron en su menú parrilladas familiares con un toque auténticamente norestense. Sus platillos han tenido gran aceptación siempre cuidando la calidad de sus ingredientes y sobre todo la calidez de su personal que los hace sentir como si estuvieran en casa.

Vacío con ensalada criolla





Asador La Vaca Argentina

Especializado en cortes de carne de novillo a las brasas, utilizando técnicas de los tradicionales asados argentinos, este restaurante de origen tapatío abre sus puertas a los comensales regios a finales de 2019. Uno de los platillos más emblemáticos dentro de su menú es el vacío con ensalada criolla, el cual se recomienda maridar con los sabores a caramelo, malta tostada y levadura de la Cerveza Modelo Ámbar.

“No me gustan las etiquetas pero podría considerarme ‘Firemaster’ por las veces que me he quemado”.

Humberto Villarreal
Chef y Firemaster de la Sociedad Mexicana de Parrilleros.

**Diversidad
de sabores**

Entrevista

Bernardo Flores

Panadero en jefe en BreAd Panaderos Artesanales

Originario de Montemorelos, Nuevo León, economista. Le gusta trabajar con panes rústicos de masas hidratadas, difíciles de manejar, que le otorgan resultados sorprendentes en sabor, textura y humedad. Apasionado por la fermentación, actualmente está experimentando también con su nueva pasión: el helado.



El pan como base cultural

Por: Israel Albornoz

La gran cantidad de migrantes que han hecho de Monterrey su nuevo hogar, han convertido a esta ciudad en una urbe multicultural. Desde los sefarditas, europeos, y actualmente asiáticos y suramericanos. El éxodo no sólo es demográfico, también se refiere a platillos, condimentos y lo mejor de todo: las fusiones.

Las fusiones que con el tiempo se van asentando y fortaleciendo, algunas de ellas tienen un hilo conductor, una base o un vehículo que las transporta, las complementa y en algunos casos es la fusión en sí, nos referimos al pan.

Para Bernardo Flores Alanís, panadero en jefe de BreAd Panaderos Artesanales, es un oficio en el que intervienen

tres elementos: por un lado los números, por otro todo lo relacionado a la fermentación, la biología y la química, y por último la visión artística que se complementa con lo técnico, porque sí, el pan también es arte y creatividad.

Asimismo, el panadero comenta que el hecho de transformar algo haciendo uso de la vida, y de microorganismos, que son caprichosos, que son diversos y difíciles, en su comienzo representó un reto para él y su socio Alejandro Reyes, reto que hasta el día de hoy los mantiene motivados. “Nuestros inicios eran más en la curiosidad de saber que con ingredientes tan sencillos se puede crear una experiencia compleja, detrás de ese tema está la fermentación y creo que eso fue lo que nos cautivó”, señala.

“El pan une las propuestas gastronómicas”

El segundo cereal más producido después del maíz es el trigo, y para el panadero oriundo de la ciudad de Montemorelos, Nuevo León, le resulta curioso que este insumo ha penetrado de tal manera en México - entendida como la tierra del maíz - que en gran cantidad de supermercados cuentan con una panadería pero no necesariamente cuentan con una tortillería. “Actualmente, parte de la definición del mexicano es decir ‘soy bien panero’, como en muchas culturas, y ese común denominador es porque el pan hace comunidad. El pan acompaña, es por eso del pan de ‘campana”.

Flores, quien descubrió su pasión por el pan durante unas vacaciones en Francia, destaca que cuando echó a andar junto a su socio, el proyecto de panadería llamado BreAd, nunca imaginó que fuera a ser un centro atractivo para la gran diversidad de productos e iniciativas locales. “Desde el inicio se nos fueron acercando proyectos con productos como mermeladas, tapenades, charcutería, quesos. Cosas que acompañan y que hacen complemento del pan”, añade.

En ese sentido, el también economista sustenta que el pan es un lienzo en blanco, puede ser un acompañante discreto o puede ser la estrella del platillo. “El pan tiene esa característica multifacética que puede ser acompañante en cualquier platillo: neutro, dulce, salado. Luego también la parte de las texturas, pueden ser crujientes, suaves, planas, esponjosas”, comenta.

Vive tu pasión

Bernardo y Alejandro, socios de BreAd, hace diez años dieron un gran paso al dejar su carrera profesional para dedicarse a un oficio, lo cual podría decirse que estaban tomando una mala decisión, para comenzar prácticamente desde cero en algo que no tenían la menor idea. Flores recuerda que hace una década, los contenidos, y la información sobre la panadería europea se transmitía de manera más lenta, a través de libros en francés o alemán. “Es una curva de aprendizaje larga, de prueba y error permanente. Esa pasión que vas desarrollando, ese entretenimiento, ese juego, si no es sostenible lo vas a tener que dejar en algún momento. Es ahí cuando comienzas a pensar cómo hacer de esta pasión algo financieramente sostenible, y nuestra formación ayudó y complementó esta parte. Todo el conocimiento financiero, de mercado, de todas estas variables que intervienen en un negocio, ayudaron a darle una sustentabilidad al proyecto, a la pasión de hacer pan”, concluye.

Surtido árabe





Beirut Restaurant & Shisha Bar

Fundado en julio de 2010, conocido como “El Beirut”, es un restaurante de comida auténtica libanesa de tipo buffet y a la carta. Sus creaciones culinarias destacan entre varias opciones de este tipo en la ciudad. Al momento cuentan con una sola sucursal ubicada en la Av. José Vasconcelos de San Pedro Garza García.

Pizza bailarina





Ikkyu

Un restaurante enfocado en resaltar la tradición culinaria del denominado País del Sol Naciente. Se establece en nuestra ciudad hace una década y desde entonces se ha convertido en uno de esos lugares que los mismos japoneses buscan para comer, lo cual es sinónimo de garantía. Su liderazgo lo lleva el chef Yoshiaki Watanabe, caracterizado por su experiencia y trato amable.

Pan de mezquite





BreAd Panaderos Artesanales

Nace en 2010, tras la iniciativa de Bernardo Flores y Alejandro Reyes de elaborar una variedad de panes cuyo proceso de realización involucrara un riguroso trabajo artesanal empleando ingredientes naturales. Para la creación de sus productos, han fusionado técnicas panaderas antiguas y modernas, con una gran influencia europea. En su menú incluyen también distintas bebidas, pizzas, sándwiches, café en grano, entre otros. Hoy cuentan con dos sucursales en el municipio de San Pedro.

Pizza Margarita





Señor Bigotes

Pizzas hechas con horno de leña, con inspiración italiana. La fermentación es lenta y cuidada, con aderezos hechos en casa por el chef Rodrigo Martínez. La idea inició como foodtruck en el año 2013 para posteriormente abrir ya su restaurante en 2016. Ubicado en el casco urbano de San Pedro Garza García, ha forjado una vasta comunidad de amantes de sus pizzas.

Ramen





Yama-to

Inicia su historia en 1992, cuando el chef Haru Kairiku junto a los esposos Armando Borda y Paulina González, establecen su primera sucursal al sur de Monterrey. La intención al emprender el proyecto de abrir un restaurante japonés, fue dar a conocer a los regios la diversidad de platillos de la gastronomía nipona, entre los cuales se destaca el Ramen, siendo el Restaurante Yama-to uno de los primeros en ofrecerlo. En la actualidad cuentan con dos sucursales y continúan enalteciendo la elaboración de sus platillos a través de los ingredientes auténticos de la gastronomía japonesa.

“El pan tiene esa característica multifacética que puede ser acompañante en cualquier platillo: neutro, dulce, salado. Luego también la parte de las texturas, pueden ser crujientes, suaves, planas, esponjosas”.

Bernardo Flores

Economista y panadero.

Cofundador de BreAd

Panaderos Artesanales y BOLA

Taller de Helados.

Tacos y taquerías

Gringas





Taquería Orinoco

Y los tacos nocturnos en Centrito, ¿para cuándo? Esa fue el área de oportunidad que detectaron los creadores de esta icónica taquería que vio sus inicios en el año 2015, en San Pedro. Desde ese momento, además de atender dicha necesidad, su meta ha sido ofrecer un taco bien hecho, uno en donde se note el amor por y la experiencia del cocinero en las taquerías tradicionales de nuestro país. Su popularidad, incluso, los ha hecho llegar hasta Ciudad de México, considerada por muchos como la capital del taco.

Tacos mañaneros





El Compadre Taquitos & Tortitas

Tienen casi cinco décadas de historia en Monterrey y la gente los hace llamar “Tacos del Muerto”, no porque su carne sea de difunto, sino porque están ubicados justo al lado del Panteón El Carmen. Se han ganado el gusto de generaciones de comensales gracias al buen sazón de sus guisados, siendo uno de los favoritos el de cabeza de puerco, y a los complementos que sirven en cada orden, como pico de gallo, cebolla morada, tomate, cueritos, salsa borracha, cebolla cocida y chiles toreados.

Tacos de morcón





Taquería La Rosa Náutica

Su historia inicia en abril de 1957 en el Centro de Monterrey, cuando la familia Sepúlveda García coloca un carrito afuera del Mercado Juárez para vender tacos a vapor de carne deshebrada, frijol y picadillo. Al cabo de los años, ante el crecimiento de sus comensales, buscan nuevas locaciones, más amplias y cómodas, para atenderlos, hasta llegar a sus actuales establecimientos en la calle Galeana Nte. y en la calle Junco de la Vega. Hoy su menú cuenta con 12 opciones de guisados, tanto en maíz como en harina, con su imperdible salsa de chile cambrey, cilantro y cebolla.

Taco de Pastor Negro





La Gertrudis

Espacio culinario de reciente creación fundado por las cuatas Kleidy y Keiry Guajardo, las cuales quisieron rendir tributo a las raíces de sus abuelos en su carnicería. De aquí, las jóvenes se inspiraron para crear una “taquería popular” en donde la carne de calidad presentada en platillos típicos de la comida comfortable mexicana como los tacos, fuese la protagonista. Ubicado en el corazón de Apodaca, La Gertrudis tiene un ambiente relajado idóneo para disfrutar entre familiares o amigos.

Tacos de milanesa de rib eye empanizada





Vasconcelos

Aquí se fusionan los conceptos de restaurante, cantina y taquería bajo una ambientación casual y con instalaciones que invitan a pasar un rato confortable con tus acompañantes. En su carta encuentras propuestas de cocina mexicana contemporánea, entre ellas, tacos de milanesa de rib eye empanizada que van de maravilla con el sabor a cereales y maltas, con tonalidades dulces, de la Modelo Especial.

Postres y dulces

Entrevista

Jorge Llanderal

Chef

Nacido en la ciudad de Uruapan, en el estado de Michoacán. Ingeniero electrónico y chef repostero con estudios en Francia, España y Estados Unidos. Socio fundador de Chocosolutions, Aula Sabor y actualmente está al frente de su nueva marca de chocolates Cuna de Piedra.



Jorge Llanderal: “Debemos conju- gar la formación académica, la práctica y el arte”

Por: Israel Albornoz

Jorge Llanderal, Ingeniero en Comunicaciones y Electrónica, nació en la ciudad de Uruapan, en el estado de Michoacán. Desde muy niño lo cautivó el chocolate, ya que allí había una fábrica de chocolates llamada Chocolate Moctezuma, en cuya fábrica pudo trabajar en algunas vacaciones escolares. Además de comerlo, se interesó mucho en su proceso de fabricación. Al cabo de más de tres décadas de ejercer su profesión como ingeniero, decidió vender una empresa de software que había fundado y decide emprender un nuevo camino: la chocolatería.

Llanderal comenta que para el año 2005 emprendió un viaje que lo llevó a la ciudad de Barcelona, España, a iniciar su entrenamiento en la chocolatería, luego a Orlando, Florida, y posteriormente a Vancouver, Canadá, por una necesidad de encontrar insumos, materia prima y herramientas. “Luego de

venir de mis cursos fuera de México, decidí, por idea de mis hijos, crear Chocosolutions”, marca que funge de proveedora para reposteros de alta gama en la ciudad, la cual cuenta con más de 11 años de actividad en la ciudad de Monterrey.

Perfil del repostero profesional

Parte del objetivo de esta entrevista es crear un perfil profesional del repostero, ya que en comparación con la cantidad de chefs en la ciudad, el encargado de los dulces y postres en un restaurante, es mucho menor. Jorge Llanderal, quien también es socio de Aula Sabor, una institución enfocada a la formación de panaderos, cocineros y reposteros, nos ofrece un contexto básico de cómo está la ciudad en torno a esta rama de la gastronomía, tan importante como la comida salada. Ante esto nos comenta “una de las profesiones más demandadas que nos solicitan en la escuela Aula Sabor y en la tienda son reposteros, aunque parezca lo contrario, en la ciudad hay pocos y los restaurantes necesitan mucho este perfil”, explica.

Para el chocolatero, quien además de tener una tienda especializada, ya cuenta con su marca de chocolates de exportación llamada Cuna de Piedra, nos explica cómo es la realidad del repostero ya en una cocina profesional de Monterrey. “Si prestas atención al diseño de la cocina de un restaurante, el área que dejan para hacer los postres, es muy pequeña. No tiene las condiciones adecuadas para trabajar con chocolate, por ejemplo. Mucha gente trabaja en un rincón de una cocina llena de aromas que no tienen relación con los postres, igualmente, en los clubs de eventos pasa lo mismo. Para mí, los reposteros de la ciudad son unos héroes porque trabajan en situaciones adversas”, añade.

Conocimientos

Llanderal, con relación a los conocimientos que debe tener

un repostero profesional, comenta que es primordial contar con una preparación en el área culinaria, “principalmente en las carreras se estudia repostería de Francia, España y otros lugares”, comenta. “Por mi vocación técnica no me gusta seguir recetas, más bien quiero saber calcular la cantidad de ingredientes y cuál función hacen dentro del postre. Es importante saber el porqué están ahí esos insumos”.

En este sentido, el también ingeniero, sugiere que parte importante de ser repostero se basa en la orientación vocacional con la que cuentas. “Primero que nada debes tener mucho gusto por lo que haces, y eso lo viví. A pesar de que tenía un buen trabajo, no me quejo, no era algo que me satisfacía”, expresa Llanderal, quien decidió estudiar ingeniería por ser una carrera de moda en los años 70’s. “Debemos tener un gusto por el área”, exclama. “Es imprescindible tener una formación académica, práctica y artística, es importante conjugar estas tres aptitudes. Trabajo con una repostera que estudia arte, y está buscando inspiración en cursos de escultura y eso le sirve mucho para la chocolatería, la verdad hace cosas impresionantes. Si se requiere una formación en repostería francesa, española y mexicana para de allí partir para entender la repostería en general”.

Por último, Jorge Llanderal destaca los valores y actitudes que, según su experiencia deberían tener los reposteros en formación y ya profesionales. “Deben conservar la honestidad profesional, usar los mejores ingredientes que puedas conseguir, pueden ser tres o cuatro ingredientes pero que los postres queden riquísimos”.

Sabores de Nuevo León

Con respecto a los sabores del noreste de México, Jorge Llanderal destaca la importancia de las glorias como postre de la región, la relevancia que tiene la zona citrícola de Nuevo

León. “Aquí hay unos dulces muy importantes, principalmente las glorias, hemos trabajado en la cuestión de confitar la cáscara de naranja que viene de la zona citrícola de Nuevo León. Asimismo, la región noreste se convirtió recientemente en la zona que más produce nuez pecana del mundo y con este insumo se producen muchos postres”, indica.

Postres y diabetes

Para nadie es un secreto que México es uno de los países que lidera mundialmente la cantidad de habitantes con enfermedades relacionadas al alto consumo de azúcares desde muy temprana edad. A lo cual, Llanderal responde que, “nuestros postres tienen una influencia más americana que europea. En Europa usan mucho menos azúcar que nosotros y allí hay una diferencia. No es extraño que en esos países los niños comen chocolate 70%, aquí es muy raro ver que un niño come un chocolate de esas características”.

“El chocolate de 70% es un excelente alimento”, asegura Jorge Llanderal, al tiempo que sostiene que éste, a partir de la Segunda Guerra Mundial, se fue convirtiendo en una golosina cuando decidieron retirarle la manteca de cacao y cambiarla por una grasa vegetal, esto porque se derretían los chocolates en los bolsillos de los soldados. Lo anterior en contraposición con la composición ideal que debería tener este alimento, la cual, según él, debería tener 70% de chocolate, 29% de azúcar y 1% de lecitina de soya. “Al colocarles grasa vegetal hidrogenada, se evitaba que los chocolates se derritieran, pero la cantidad de químicos hizo del chocolate una golosina dañina”, comenta.

“Actualmente, la mayoría de los dulces, barras de chocolates comerciales, tienen un altísimo contenido de azúcar y muy poco chocolate, igual las barras de chocolate para beber, saben a azúcar con chocolate y no al revés. El 85% de las

barras que venden en tiendas retail de México, son dulces con sabor a chocolate, con colorantes, saborizantes y grasas hidrogenadas”, comenta. A consecuencia de esta realidad, se presenta esta poca incidencia de personas que consumen chocolate al 70%.

No podíamos dejar de consultarle al repostero y chocolatero, cuáles son los sitios que más prefiere en la ciudad con relación a los postres. A lo cual nos comparte que le gustan mucho los postres que sirven en el Club Industrial, los del restaurante La Escondida y uno de los primeros restaurantes con diversidad de sabores internacionales en la ciudad de Monterrey, La Galería del Gourmet.

Rosca Caty





Caty Pastelería

Química industrial de profesión, repostera de corazón, así es Catalina Garza, fundadora de Caty Pastelería. Ella inició su emprendimiento hacia el año 1974, cuando vendía pasteles de fiesta que tomaba sobre pedido y producía en su hogar. Luego decidió hacer empanadas y hojarascas en un local en Félix U. Gómez, para posteriormente confeccionar sus ahora distintivos pasteles de línea, en conjunto con su esposo Armando Chapa. En la actualidad, Caty, quien trata a sus clientes como si fueran sus sobrinos, cuenta con 25 sucursales en Monterrey y su Zona Metropolitana.

Chocolate Cuna de Piedra





Marca de chocolates bean-to-bar, con sede en Monterrey, centrada en honrar a México posicionando el cacao que se siembra en el país. Más allá del comercio justo, su misión es mejorar la vida de todos los involucrados en el proceso. Además del cacao que proviene de Chiapas, Tabasco y Oaxaca, Cuna de Piedra emplea en sus productos otros ingredientes de nuestra tierra como flor de jamaica, chile ahumado seco, café, sal y mezcal, logrando una fusión de sabores que nos habla de la versatilidad de los insumos nacionales para resaltar el sabor excepcional del chocolate mexicano.

Campechanas





Su sonido crujiente al morderlas y el sabor a caramelo tanto de su abrigandanta cubierta como del contenido al interior, son los distintivos que han hecho a las campechanas ser uno de los productos reposteros favoritos de los nuevoleoneses y de los mexicanos en general. De superficie plana, estos panes se elaboran con masa de harina de trigo, azúcar, sal, agua y manteca vegetal o de cerdo, la cual, una vez que se espolvorea con azúcar y se hornea, es semejante a la pasta de hojaldre.

Bolitas de leche quemada





Las bolitas de leche son unos postres típicos de Nuevo León que se elaboran con leche quemada, tienen una textura similar a los jamoncillos, con complementos sólidos, y tienen su origen en el municipio de Marín.

Conserva de naranja





Un dulce de gran tradición, sobre todo en la zona citrícola de nuestro estado en municipios como Montemorelos o Allende. Para elaborarlo, se colocan a hervir cáscaras de naranja con sal hasta que se suavizan, para luego enjuagarlas con el fin de eliminarles el sabor amargo, y finalmente, se cocen de nuevo en jugo de naranja, azúcar y agua hasta que se encuentran casi melosas y cristalizadas.

Coyotas





Si bien se consideran originarias del pueblo de Villa de Seris, Sonora, en donde se elaboran desde la época virreinal, las coyotas se hacen en distintos puntos de la zona norte del país, con algunas variaciones en su receta dependiendo de la región. En nuestra entidad, se realizan de forma muy similar a la sonorenses: panecillo de masa de harina de trigo, manteca de cerdo y piloncillo en forma de tortilla gruesa, solo que aquí suele agregarse en la cubierta trocitos de nuez.

Dulce de leche





Es uno de los dulces más tradicionales de nuestro país. Puede encontrarse en prácticamente todo el territorio nacional, con algunas variaciones de ingredientes de acuerdo con la región. En términos generales, es el resultado de hervir leche a fuego lento con azúcar y canela, removiendo hasta lograr una pasta suave, la cual, una vez fría, se corta en cuadritos, rectángulos o rombos; o bien, se mete en una manga pastelera y se le da forma de churrito, o se coloca en moldes.

Terrina de glorias





LULO Gelato + Sorbetto

Nace tras la iniciativa de una fanática de los postres, la colombiana Sofía Vélez, que luego de no encontrar en Monterrey helados que dieran en el punto exacto de su gusto, decide experimentar elaborándolos ella misma y, para perfeccionar su técnica, incluso asiste a la Carpigiani Gelato University, en Bolonia, Italia. A su regreso a nuestro país, decide establecer en San Pedro su propia gelatería, LULO, la cual inicia operaciones en el 2013, caracterizada por sus sabores únicos, bajos en grasas y azúcares, como el de queso de cabra con mermelada de guayaba o el de terrina de glorias.

Obleas





Este es un dulce muy popular en todo México y seguramente ya lo has probado, pues se trata de las típicas obleas y por si nunca has probado este dulce, se trata de de dos obleas de trigo pegadas con un montón de leche quemada de vacuno para hacer una especie de sándwich.

Palanquetas





Otros clásicos entre los dulces mexicanos son las palanquetas. Éstas se elaboran con frutos, semillas y cereales cubiertos de caramelo, siendo el cacahuete, nuez, pasas, amaranto, pepita de calabaza y piñón, los ingredientes que se utilizan con mayor frecuencia para hacerlas. Se les encuentra en forma de barritas, ya sea cuadradas, rectangulares o circulares, y resultan perfectas como postre o snack.

Semita





Uno de los ejemplos más representativos de la panadería hecha en Nuevo León es la semita. Este pan se realiza con harina de trigo, polvo para hornear, piloncillo rallado, nuez, pasas, manteca de cerdo, infusión de anís, azúcar y sal. Tiene gran arraigo y tradición en el municipio de Bustamante, con ubicación al noroeste del estado, y resulta imperdible para acompañar el café de nuestras mañanas.

“Es imprescindible tener una formación académica, práctica y artística, es importante conjugar estas tres aptitudes”.

Jorge Llanderal

Ingeniero electrónico y chef repostero; socio fundador de Chocosolutions, Aula Sabor y creador de la marca de chocolates Cuna de Piedra.

Créditos

Fotografía en la página 17 cortesía de El Jonuco.

Fotografía en la página 121 por Juan Rodrigo Llaguno.

Fotografía en la página 165 por Mikel Rendón.

Fotografía en la página 199 cortesía de BreAd Panaderos Artesanales.

Fotografía en la página 251 por Juan Rodrigo Llaguno.

Entrevistas realizadas por Israel Albornoz, durante el mes de diciembre de 2020.

Textos realizados por Atziri Espinosa e Israel Albornoz.

NUEVA
CERVEZA
Modelo.
PURA MALTA

**LA CERVEZA PURA
DE MÉXICO**



TODO CON MEDIDA

STELLA  **ARTOIS**