

@robertomtztv

@capricciosaspizza





“ SIEMPRE  
HAY MÁS,  
POR  
COMPARTIR  
”



@ f | Prosazón  
[www.prosazon.com](http://www.prosazon.com)



ENCUENTRANOS CON  
NUEVO EMPAQUE



## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Carlos Rodríguez Garrido**  
 @caroga  
 PRODUCCIÓN  
**Alina Rivera**  
 TALENTO:  
**Roberto Martínez**  
 @robertomtztv

## Contenido

7

#foodculturemty

Novedades, Desayunos, Valor por tu dinero, Snack, Pick up para llevar, Munch, Producto local

32

En portada

Especial: Pizzas creativas

55

Bebidas

Cerveza, Mixología, Vino, Café

61

Perfiles

Chef

## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES  
**Juan Carlos López**  
 DIRECTOR EDITORIAL  
**Israel Alborno**  
 COORDINACIÓN Y CONTENIDO  
**Samantha Kerbaje**

GERENTE COMERCIAL  
**Carlos Rodríguez Walle**  
 CONSULTORÍA COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**  
**Rubi Cazares**  
**Viridiana González**  
**César González**  
**Diana Salazar**  
**José Luis Rodríguez**  
**Mauricio Hernández**  
**Regina Garza**  
**Alicia Nava**

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE  
**Mikel Rendón**  
 CONCEPTO CREATIVO  
**Gerardo Ortiz**  
 DISEÑO  
**Cynthia Benítez**  
**Fedro Ceballos**  
 WEB MASTER  
**Manuel Martínez**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**  
 RECURSOS HUMANOS  
**Paulina Aguirre**  
 ADMINISTRACIÓN  
**Yamileth Bucio**  
 DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**  
**Antonio Rodríguez**

CONTACTO  
 contacto@residente.mx  
 +52 (81) 8044 9800  
 www.residente.mx  
 facebook | residentemx  
 instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 6, No. 63, NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2020) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GM, S.A. DE C.V. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2017.



¡ESCANEA PARA HACER TU PEDIDO!

**SAN JERÓNIMO** 81 8335 3383 / 81 2141 1097  
**LINDA VISTA** T. 81 2556 0409  
**CUMBRES** T. 81 1306 5411  
**PASEO TEC II** T. 81 2230 6162  
**SAN NICOLÁS** T. 81 2315 0533  
**SAN PEDRO** T. 81 3427 9440

AMBIÉN ENCUENTRA EL LINK (INSTAGRAM) O BOTÓN (FACEBOOK) PARA ORDENAR @MRBROWNTY @MRBROWNMEXICO

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



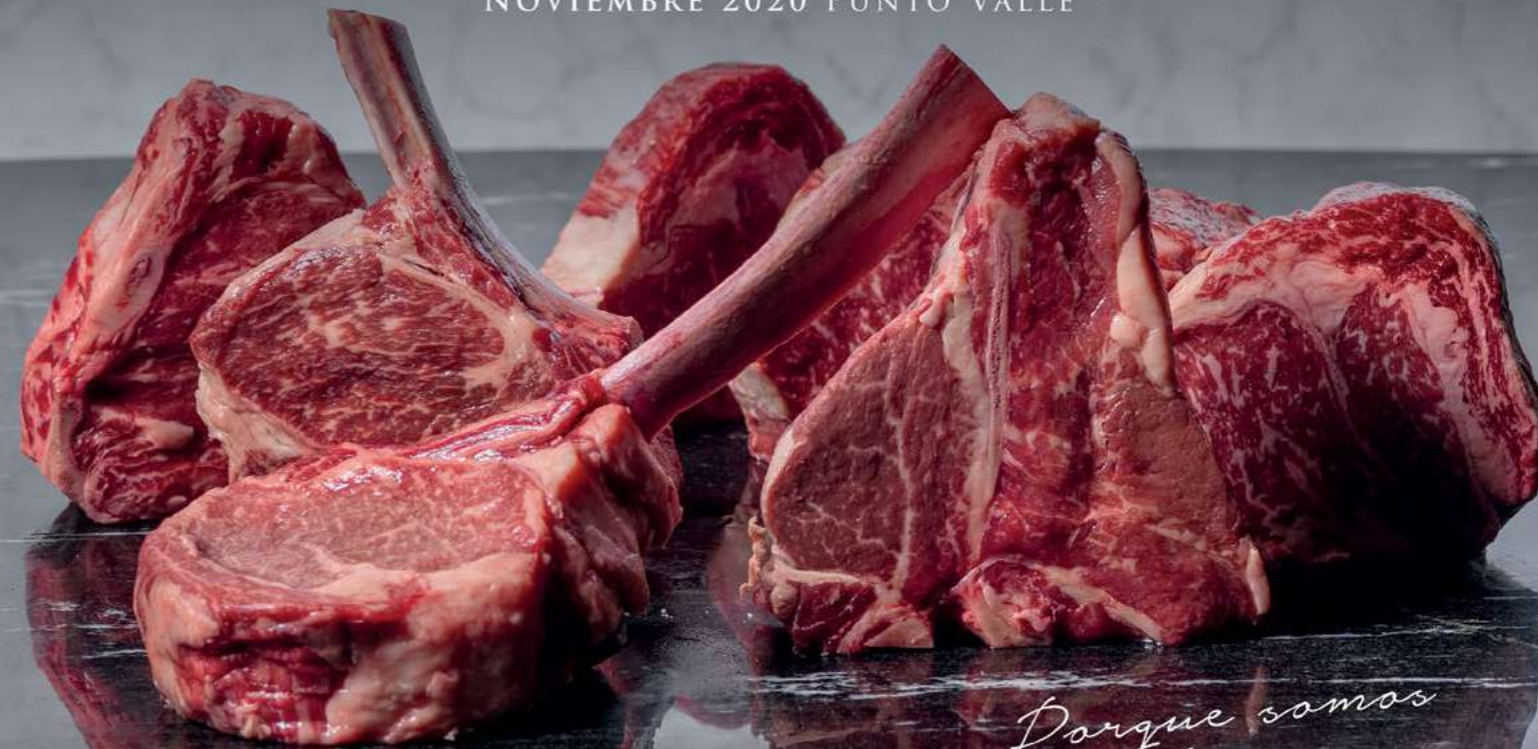
Ideal en dieta



Pick up/para llevar

# SONORA<sup>®</sup> PRIME

GRAND OPENING  
NOVIEMBRE 2020 PUNTO VALLE



*Porque somos  
Prime.*

LOS SABORES SON  
PARTE DE LA HISTORIA

SELECCIÓN DE CORTES PRIME Y DRY AGED · PICK'N GO

SAN PEDRO

CDMX, GUADALAJARA, MONTERREY, PUEBLA, VALLARTA, PLAYA DEL CARMEN, METEPEC

SONORAGRILLPRIME.COM

Instagram Facebook @SONORAGRILLPRIME

# Punto

Tu **punto** de encuentro.  
Las **mejores historias** de la UANL  
en **un solo lugar**.

[puntou.uanl.mx](http://puntou.uanl.mx)

7

Novedades  
Desayunos  
Valor por tu dinero  
Snack  
Pick up para llevar  
Munch  
Producto local

**#foodculturemtty**

**NEW**

**Novedades**

# El Guayabo

Rubén Quiróz

Llegó el Fat Rice a San Pedro Garza García, uno de los platillos insigne de este restaurante y con él, sus chimichangas, sushi rolls, tacos y tostadas. No se quedan atrás sus costillas de cerdo ahumadas conocidas como "chancho ribs" y sus molcajetes. Puro sabor de neta.

@elguayabomty



EL  
**GUAYABO**  
ANTOJOS DEL MAR

Instagram icon elguayabomty Facebook icon elguayabomty

# NOVIEMBRE 2020 SAN PEDRO

📍 Acuarina 4105  
Col. Villa Española, CP. 67118  
Guadalupe, Nuevo León.

📍 Av. José Vasconcelos 404 L-113  
Casco Urbano, CP. 66230  
Plaza Localital  
San Pedro Garza García.





Desayunos

# Reina Comfort Food

Super croque madame  
Chilaquiles Reina  
French toast

@reinacomfortfood

# Butcher's

BGR.



**PRÓXIMA APERTURA:  
SUCURSAL CARRETERA NACIONAL EN PLAZA OMNIA**

**CENTRITO VALLE**  
Río Orinoco #171 Col. del Valle  
San Pedro Garza García, Nuevo León  
T. 81 1356 0948 Y 81 2719 0677

**VALLE ORIENTE**  
Prolongación Ave. Alfonso Reyes #2612-L16  
Col. Mirador Residencial, Monterrey, Nuevo León  
T. 81 1968 2042 Y 81 1968 2043

Rappi

Uber Eats



# Tasty

MEDITERRANEAN & ASIAN INSPIRED CUISINE

RESTAURANTE Y TERRAZA  
DELIVERY & PICK UP

Ordena por : ☎ 81 8335 6049 | 📞 81 1741 1872



Valor por tu dinero

## Tasty Monterrey

Bowl Griego \$140  
Sopa mediterránea \$60  
Beijing Beef Noodle Bowl \$170  
Kung Pao Noodle Bowl \$170  
Salmón Bowl \$190

@tasty.monterrey

📍 Rio Mississippi 410-21 Plaza Baccarat, San Pedro Garza García



Valor por tu dinero

**De efe**

Pambazo \$60  
Enchiladas verdes \$85  
Huarache de bistec \$90

@deefenty



**EMPACADORA DE CARNES  
DEL PONIENTE**

**¡SOMOS LA MEJOR OPCIÓN  
PARA TU NEGOCIO!**

**RES ★ PUERCO ★ POLLO ★ PESCADO**

**CALIDAD, FRESCURA E HIGIENE**

**¡CONTÁCTANOS!**



8118222054



Empacadora de  
Carnes del Poniente



ecpmx





**YUM**

Snack

# Don Mostachón

Alfajores  
Red velvet  
Repostería Gourmet  
Pastel 5 chocolates

@donmostachon

Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Volumen II

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
residente.mx | @residentemty | residentemx



Pick up/para llevar

**Dilly**

#1 Potato roll + pechuga de pollo empanizada + secret drip kewpie + pickles

@dilly.mx



**¿NO HABRÁ POSADA?**

Regala  
**HOME  
POSADA**



Para 4 a 6 personas todo incluido.

**REGALA** y nosotros nos encargamos de todo

**\$600**

Cristobal Guerra #700,  
Cumbres 5° sector  
(sobre Paseo de los Leones)

☎ 81.8310.3519  
81.4040.7457

📞 81.2884.5101

📌 parrillada cumbres

📷 restaurantparrillada



Pick up/para llevar

# Las antojadas

Flautas  
Enchiladas  
Mixto

@lasantojadas



Orden de  
taquitos con  
frijoles charros  
desde  
**85**  
PESOS

Instagram Facebook HUAJUCOGRILL

Rappi UBER eats DiDiFood SinDelantal

**PEDIR DIRECTO ES MÁS BARATO**

**VALLE**  
Av. Alfonso Reyes #400 L-17  
Fracc. Rincón del Valle  
San Pedro, N.L.  
☎ 81-8336-5670 | 📍 81-2759-7560  
Servicio a domicilio

**LA RIOJA**  
Carretera Nacional #5000 L-C213  
Fracc. La Rioja Plaza Paseo la Rioja  
Monterrey, N.L.  
☎ 81-1246-2322 y 24 | 📍 81-2759-4000  
Servicio a domicilio

VISA Manejamos terminal al pedir con nuestro servicio a domicilio, ¡solicítala!

SHOPNET ¡Tenemos descuentos con Shopnet recogiendo en sucursal!



MUNCH

Munch

**D'Eli Time**

Pizza Galáctica  
Salmón al ajillo acompañado con puré  
y arroz aliñado  
Pollo a la Mostaza acompañado con  
vegetales salteados

@delitime.mx/

DESAYUNOS COMPLETOS | COMIDAS | CENAS | POSTRES

**ESTAMOS LISTOS  
PARA RECIBIRTE**

*D'Eli-Time.*

PLATILLOS DESDE

**\$99**

ELIGE TU  
*momento deli*

PÍDENOS EN  
*Rappi*

SÍGUENOS EN:



@DELITIME.MX



D'ELI TIME

HORARIO: LUNES A SÁBADO DE 08:00 A 22:00 HRS. | DOMINGO 10:00 A 20:00 HRS.

DIRECCIÓN: AV. VENUSTIANO CARRANZA SUR, NO. 850, COLONIA OBISPADO, MONTERREY N.L. | TELÉFONO: 81 2003 9450 | TORRE CITICA LOCAL 04 PB.



**MUNCH**

Munch

# Lemon Chicken

Lemon chicken  
Mac and cheese  
Papas a la francesa

@lemonchickenmt



# SAY CHEESE!

## LÁNZATE A

**LAS ALITAS**

Mc&Cheese Clásico



Producto local

# Tanto Mucho

Ofrecen una experiencia completa a través de infusiones de cáscara de café mezcladas con ingredientes 100% naturales y nuestra línea de café de especialidad en tres diferentes presentaciones. Destaca su café canela, chocolate, piloncillo y anís.

@tantomucho



Mixología Chez

## CHEZ CUMBRES

### PIDE A DOMICILIO

CHEZ VIA CORDILLERA  
(81 1088 6915)

CHEZ VASCONCELOS  
(81 8356 0186)

CHEZ TEBOL PARK  
(2559 5535)

CHEZ CUMBRES ¡NUEVA!  
(81 1091 5373)

📍 Cheztg

📌 Chez Cocina Tradicional  
[www.chez.com.mx](http://www.chez.com.mx)



**Big  
mamma**  
Bun Company  
GRUPO  
*Rivera-Rios*

Rappi Uber Eats Didi Food  
**Tel: 8117695972**  
DELIVERY & PICK-UP  
VIA CORDILLERA Y  
SAN PEDRO

Instagram @bigmammaty  
facebook @bigmammaty

Call to  
Big MaMMa,  
and order a  
Burger  
Bun today !!!



# 29

Selección de  
platos en  
cuatro tiempos,  
los cuales al  
unirlos forman la  
comida soñada.

## The Dream Meal

#foodculturemty

# Protein Bowl

Ojo de Agua

A elegir entre salmón, atún o pollo. Incluye lenteja, betabel, camote, tomate cherry, aguacate y frutos rojos.



#foodculturemty

# Betabel asado

Los Fresnos

Betabel asado acompañado de pistaches, queso de cabra y alioli. Ideal para compartir antes o durante el platillo principal.



#foodculturemtty

# Sugerencia del chef

## Tenpu Sushi

Rollo de atún. Nigiris de hamachi, salmón, lenguado, camarón, calamar, hokigai, robalo, atún y medregal. El Chef Yoshi Koganei sentó las bases para dejar a cargo a su hijo Jerónimo al frente de este restaurante.



#foodculturemtty

# Churrosandwich

Adela Café

Para cerrar una comida ideal como es debido. Este postre también viene con helado de ate con queso.





## En portada



# Capricciosas Pizza: sabor, confianza y calidad

### Historia de éxito

Los restaurantes multisucursales de Monterrey fomentan la cultura del emprendimiento, del esfuerzo y del trabajo, no solo en el ámbito gastronómico sino en otros giros. Su éxito atrae inversión, talento, desarrollo; y en algunos casos intervienen en procesos de gentrificación de zonas de la ciudad.

Entendiendo el modelo de negocio y la dinámica de funcionamiento, las pizzerías, no solo de la ciudad, sino del mundo, en cierta manera ya estaban preparadas para la contingencia del covid 19, ya que por antonomasia, estos restaurantes ya cuentan con servicio de envío de comida a domicilio y muchas tienen modalidad pick/up en sus sucursales.

Un caso de éxito Capricciosas Pizza, quienes cuentan con 12 sucursales en el área metropolitana de Monterrey y una importante expansión por toda la república, figuran como una de las marcas gastronómicas con mayor visión y adaptabilidad, además operan con los más altos estándares de higiene, calidad en los insumos, excelente servicio y la estandarización de todos los procesos, es por esto, que durante la actual contingencia sanitaria, han sido una opción primordial para los paladares regios.

### Pizza, no masa

Uno de los diferenciadores de valor de Capricciosas Pizza, es la

experiencia de consumo en todas sus sucursales, así como la permanencia en el mercado, como consecuencia un producto de calidad y estandarización en el servicio. Desde hace más de 15 años, su propuesta siempre fue ofrecer una pizza delgada, crujiente y con ingredientes delicatessen, esto ha generado incluso un segmento dentro del mercado de las pizzas, construyendo una clientela sólida que prefieren pedir pizza y no masa.

### Aporte a la gastronomía Local

Las marcas restauranteras y multisucursales, si bien tienen una alta rotación de personal, también son garantes de la capacitación y profesionalización de sus empleados, lo cual redundará en la industria ya que otras organizaciones contratan a colaboradores expertos en la atención al público como en manipulación de alimentos, por lo cual Capricciosas Pizza están orgullosos de saber que esto sucede de esta manera.

### Las recomendadas

Si bien, creemos que es importante probar todos los sabores y la propuesta de Capricciosas Pizza, les tenemos un sistema bien interesante que tal vez les pueda funcionar con relación a las pizzas de especialidad. Tan sencillo es que hay disfrute garantizado en las pizzas que tienen nombre de ciudad italiana: Siciliana, Verona, Milán, Fiorentina, Romana, entre otras. Visita [www.capricciosas.com](http://www.capricciosas.com), conoce todo su menú y sucursales.

Capricciosas®

# SIEMPRE ES BUEN MOMENTO PARA CONSENTIRTE.

DISFRUTA DE NUESTRAS DELICIOSAS  
Y CRUJIENTES CAPRICCIOSAS  
HASTA TU PUERTA.

CAPRICCIOSAS.COM



**Entrevista**

# Roberto Martínez:

## “Todo lo malo de la vida se resume en el chile morrón”

El talento de portada de este mes nos habló sobre sus pasiones, sus procesos, planes y el odio visceral a un vegetal que está presente en muchos platillos, no solo de la gastronomía mexicana sino de todo el mundo.

Redacción: Israel Albornoz  
[@israelalbornoz](#)  
Fotografía: Carlos Rodríguez Garrido  
[@Caroga](#)



## Entrevista

**P**olivalente y estructurado. De personalidad reservada pero siempre abierto a escuchar ideas y para hacerlas suyas. Tiene un exitoso podcast en Youtube llamado Creativo, el cual al día de hoy cuenta con más de 475 mil suscriptores. Ha escrito dos libros, uno de ellos bajo la modalidad crowdsourcing, y ambos los ha distribuido de manera independiente a través de su tienda en línea sin necesidad de un tercero o intermediario. Además usa sus redes para liderar campañas de concienciación y cada mañana escribe para su blog, en el que explora ideas relacionadas a la creatividad, la producción de contenidos y el arte como lenguaje empoderador.

Quien hace más de una década, ya estaba produciendo contenidos con la inquietud de compartirlos y analizar la reacción de su audiencia, recuerda que su proceso creativo comenzó a muy temprana edad: “Desde muy chico me gustó mucho crear, recuerdo que me regalaron una computadora cuando tenía 8 años y desde ese entonces empecé a hacer películas con mis hermanas y yo las editaba”, comenta Roberto Martínez, quien además de influenciar a jóvenes y adultos, fue influenciado por el punk rock de finales de los noventas, de bandas como Blink 182, Rancid, The Weakerthans, entre otros. “Desde chico me gustó mucho la música, muchas de mis influencias y opiniones son de artistas musicales”, añade.

### Ética de hacker

La aproximación creativa motivada por lo técnico, persigue un propósito claro a través de sus campañas en redes sociales. Por ser ingeniero de software, el verbo “hackear” lo concibe como esa forma potente de compartir información

para cambiar maneras de pensar de la gente en torno a un tema. “Siempre voy al caso base de las cosas, si quiero generar algún movimiento o algún cambio social, siempre recurro a la micro acción que le puedo pedir a una persona”, comenta.

“Hace como tres años hicimos un proyecto aquí en Monterrey para erradicar el grito de ‘P%to’ en los estadios. Lanzamos un video en el que comunicamos de una forma que entusiasmaba al aficionado de Tigres, comunicamos que teníamos esta idea y le dimos una pequeña acción a la persona. La pequeña acción que dejamos o el call to action del video era que en el próximo partido en lugar de gritar ‘P%to’, gritaran Tigres. Como esta micro acción era tan chiquita, pudimos escalarla a un nivel bien grande. Convencimos a 40 mil que gritaran Tigres en el estadio. Si logro que una persona haga una pequeña acción, ya lo escalo a nivel macro”

### Creativo

Roberto Martínez autor del libro Creativo: 100 consejos para vivir de tu arte, considera que la creatividad surge al hacer conexiones semánticas entre dos áreas que no tienen relación aparente, y que las limitaciones ayudan a crear ideas. Ante esto añade que “una forma de forzar esto es precisamente limitarse. La creatividad se puede provocar con esas mismas limitaciones, también aprendiendo mucho de distintas áreas y encontrar los factores comunes entre ellas. Ejemplo, tomar información de biología y extrapolarlo para aplicarlo en programación. Lo que te hace ser creativo es encontrar dichas conexiones que a simple vista no se ven”.

### Limitarse para crear

Para su segundo libro, el creador de contenidos tomó como referencia la técnica de David Lynch para crear largometrajes: “Él necesita 70 ideas que se van a manifestar en distintas formas dentro de un largometraje. Apliqué esa misma técnica de 100 ideas para escribir el libro Creativo; comencé a anotar en mi celular 100 ideas que me llamaban

la atención, una vez llegué a esa cuota dije que ya, con esto voy a hacer algo. Limitarme a sólo 100 ítems, me ayudó a darle sentido al libro”.

Para el autor, cada libro representa una etapa de su vida, pero no la define por sé. “Lo que me ayudó con el libro Creativo, en lugar de verlo como una declaración final de quién soy, lo vi como una fotografía de saber quién era en ese momento. A lo mejor hay cosas que ya pienso diferente del ‘yo’ de ese libro porque lo escribí hace tres años, pero me da tranquilidad”, comenta.

### Odio visceral al chile morrón

A pesar de los memes y los mensajes poco amables hacia su persona, Roberto Martínez, afronta con orgullo su aversión hacia este vegetal, “Todo lo malo de la vida se resume en el chile morrón, no sé cómo a alguien le puede gustar”, sin embargo el youtuber disfruta mucho de la gastronomía regiomontana y de las propuestas restauranteras de la ciudad. A lo cual añade que, “me gusta mucho la comida pero no soy experto en la cocina. De hecho no sé cocinar. A mi papá le gusta mucho la comida vietnamita y el Pho, me lleva mucho a mi niñez. Me gustan mucho los Tacos Don Pancho, son mi recompensa de todos los fines de semana. Siempre pido los sábados y domingos para toda la familia”.

Asimismo, disfruta de la noche regia, de la comida reconfortante, de algunos tragos y de la gastronomía japonesa. “Procuró salir bastante a comer y a cenar. Me gusta Ryoshi, Mochomos, me gustan las hamburguesas de Skin Joint, Pound. Me gusta mucho el Pinto Bar, me gusta mucho probar todo tipo de comida”, comenta.

Roberto Martínez, quien además ha impartido más de 250 conferencias, adelantó que en su nuevo libro tocará temas relacionados a la banalidad de las redes sociales versus la felicidad, también profundizará en la importancia del minimalismo como régimen de vida. “Las redes sociales cuantifican el valor de una persona y este libro es como una forma de negar eso”, concluye.

Lo que te hace ser creativo es encontrar dichas conexiones que a simple vista no se ven

# Una buena pizza: ¿Ingredientes, química o arte?

Por: @israelalbornoz

La creación de muchos platillos conocidos alrededor del mundo tienen asidero social, político y patriótico en algunos casos; es el caso de la pizza Napolitana, inspirada por la bandera de Italia y creada por el chef Raffaele Esposito en 1889, la cual ha adquirido un carácter ecuménico, casi de símbolo gastronómico. Este platillo ha recorrido todo el mundo, cada ciudad y cada cultura tiene una interpretación distinta de este pan plano que sostiene varios ingredientes, entre ellos queso y salsa. Conversamos con dos cocineros prominentes de la ciudad quienes se especializan en el arte de la fermentación para así preparar una buena pizza.

Bernardo Flores Alanís, oriundo de Montemorelos, Nuevo León, economista y panadero en jefe de BreAd, se enamoró de la panadería en un viaje que hizo a Francia, desde el año 2010 cambió de giro y se dedicó a hacer pan. Con relación a este oficio, considera que hay mucho de números, química, biología pero también una parte artística que se complementa con lo técnico, ante esto añade que “El oficio del panadero com-

bina la parte artística y artesanal. Lo que me ha marcado es la búsqueda de la explicación de qué está pasando en el proceso. Obviamente se puede plasmar en una fórmula matemática, con porcentajes de cada ingrediente, pero un panadero empírico o artesano, de una u otra manera, eso lo sabe sin que lo plasme en números. Está esta parte de la experiencia de ir aprendiendo conforme al resultado del día anterior. Sí facilita mucho el conocimiento cuantitativo pero no es una condición porque esto también es muy artístico”, concluye.

### Primero el pan

Para Bernardo, el buen pan combina por un lado el ingrediente de calidad con una buena fermentación, lo cual es una mezcla de insumo y técnica, la última añade más sabores y texturas al pan. “La calidad del ingrediente juega un papel muy importante, que las harinas no estén blanqueadas, que no tengan aditivos, que no tengan pesticidas. Si bien no tiene una incidencia en la experiencia del pan en su textura pero sí en quien lo consume, porque una harina con aditivos y pesticidas, es algo que el cuerpo no reconoce y que le puede caer mal”.

Asimismo, para el panadero en jefe de BreAd, ambos elementos son claves, como el insumo y la preparación del pan, “Es importante la calidad del ingrediente

pero yo le daría más importancia al proceso y la administración de la fermentación”. Asimismo, le da crédito al proceso artesanal, “esta ola de ahora del pan artesanal, ha retomado lo que hace siglos se hacía con sus tiempos como deben de ser para que se vayan desarrollando bien los sabores”.

Para un panadero que conoce de fermentación, es menester comenzar a experimentar con las pizzas, para esto Bernardo en su proyecto Pizza de Bread, tomó las bases para desarrollar pizzas de propuesta, con la búsqueda de sabores sencillos pero con carácter. “La idea en los proyectos en los que participé, era mostrar una pizza de panadero, una pizza de alguien que le gusta cuidar los procesos de fermentación y quiere darte una masa para que te la acabes con todo y orilla. Que la masa de la pizza tenga su personalidad y sea atractiva en la mordida que des”, explica.

### La química de una buena pizza

Rodrigo Martínez, ingeniero químico de profesión convertido a cocinero, ha sacado partido de su conocimiento en manejar fórmulas, sustancias y la disciplina que ello implica, a emprender con Señor Bigotes y quién otrora estuvo encerrado en laboratorios con máquinas, ahora dedica su tiempo cocinando para sus clientes.

Con relación a la reacción de los elementos dentro de la pizza, Martínez coincide con Flores, en que el proceso más importante de su preparación es la fermentación, y describe precisamente a la levadura como un hongo unicelular, que se alimenta del azúcar que contiene la harina. “La levadura, por ser un organismo vivo, hay que darle de comer y hay que hacer que se reproduzca. Mientras come el azúcar, los productos de desecho que genera este organismo, son sustancias químicas que van a tener un impacto en el sabor de nuestra masa. Todo el chiste está en darle de comer a la levadura y que no crezca de manera exagerada y se nos haga agria la masa”, comenta Rodrigo.

El proceso de panificación o cocción de la pizza también es de suma relevancia para ambos expertos. Rodrigo, por su parte tiene una temperatura específica para cocinar la pizza napolitana en el horno, la cual oscila entre 380 y 420 grados centígrados. “Cuando la masa entra y recibe ese aire caliente, se tiene que expandir y tiene que formar esas burbujas llamadas alvéolos. Si cocinas la pizza a una temperatura baja, no vas a permitir esta expansión acelerada de gases, y la masa se va a endurecer antes de dicha expansión y por ende va a tener un impacto en la textura de la masa”, comentó.

Asimismo con la textura de la masa, Rodrigo añade que es importante conocer la humedad de la salsa y la concentración de grasa que contenga el queso. Por ende, al momento de hornear la pizza, ésta puede presentar alteraciones en cuanto al queso y la salsa. “Aunque estos dos factores no intervienen químicamente con la masa, sí tienen un efecto en el resultado final y pudiese ser en lugar de una pizza maravillosa, una pizza desastrosa”, concluye el cocinero.

### ¿Y la pizza con piña?

Obtuvimos respuestas similares de ambos cocineros, pero cada uno con su enfoque. Por un lado, Bernardo Flores comentó que, si bien no es fan de la pizza Hawaiana, bien podría intentarlo modificando la textura o composición de los ingredientes, con una reducción de tepache y otro tipo de jamón. Por su parte, Rodrigo Martínez recordó que por mucho tiempo se negó al hecho de vender ese estilo de pizza, sin embargo ya está en su menú, para quienes disfrutan de esta receta.

Las pizzas en Monterrey tienen su variedad, su público y su sabor. Hay pizzas puristas, audaces y comerciales. Con boneless, chicharrón o veganas. Queda en nosotros descubrirlas y hacer nuestro top de las preferidas de la ciudad.



@bernardobread

“Es importante la calidad del ingrediente pero yo le daría más importancia al proceso y la administración de la fermentación”

Bernardo Flores Alanís



@senorbigotespizza

“Aunque los toppings no intervienen químicamente con la masa, sí tienen un efecto en el resultado final. Pudiese ser en lugar de una pizza maravillosa, una pizza desastrosa”

Rodrigo Martínez

ICON



Capricciosas®



# Capricciosas Pizza

Pizza Verona

@capricciosapizza

SPG



# Pizza de Bread

Pizza de sobrasada,  
hongos y brocolini

@pizzadebread

MTY

SNN

GPE

SPG

ESC



# Josephino's

Pizza Humbertos

@josephinospizza



## Josephino's PIZZA

SÍGUENOS EN:   
www.josephinos.com.mx

# PAQUETE AHORRES

## PAQUETE 2

### PIZZA GRANDE 12"

PEPPERONI o HAWAIANA

+ SPAGHETTI

+ PAN CON AJO

## PAQUETE 1

### PIZZA GRANDE 12"

PEPPERONI o HAWAIANA

+ PAPAS

CADA UNO

# \$99

\$129 a través de:



SÓLO PARA LLEVAR. PROMOCIÓN VÁLIDA AL 16 DE DICIEMBRE DE 2020. APLICAN RESTRICCIONES.

SPG



# La Pizza de Junco

Pizza Adrián Marcelo

@lapizzadejunco

SPG



4REAL



# Señor Bigotes Pizza

Pizza de langosta

@senorbigotespizza



SPG



# Difrabo Pizza Napoletana

Regina Margherita

@difraboverapizzanapoletana



Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Volumen I

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
residente.mx | @residentemy | residente.mx

STA  4REAL



**La Curaduría**

Pizzaladier


@casa.lacuraduria

gotta get my cookie  
**co-que-na.**  
gotta get my cookie



\*Pedidos, 1 día de anticipación.

\*Entregas a domicilio en San Pedro, Cumbres, San Jerónimo y Zona Sur.

 @coquena.cookies

 coquena.cookies@gmail.com

 81 2950 1267



# TOTAL CHEF



®

TODO PARA COCINAR Y SERVIR



**GRACIAS POR  
HACERNOS PARTE  
DE TU ESFUERZO**

## CONTACTO

🏠 Morones Prieto a una cuadra  
del Tunel de la Loma Larga  
☎ (81) 8122 0600  
📞 (81) 2355 6661  
[www.totalchef.com](http://www.totalchef.com)

# 55

Cerveza  
Mixología  
Vino  
Café

# Bebidas

# Pizza y cheve

Por: Juan Sánchez

No es ningún secreto que una de las mejores combinaciones de comida para un tarde de flojera con amigos es pizza y una buena cerveza. Y si bien, se pueden disfrutar perfectamente por separado, un buen maridaje hace que la experiencia se potencia exponencialmente. Te presentamos nuestras recomendaciones para elevar la experiencia de pizza y cheve al siguiente nivel.

@latabernamx



**Rrey - White**  
Para las pizzas más sencillas y de sabores ligeros, como las de queso o margarita, te recomendamos una Witbier. Rrey White es la perfecta combinación de sabores a trigo, ligeros toques a naranja y coriandro que combinan de maravilla con las especias italianas de la salsa de tomate en tu pizza.

**Albur - Chalupa**  
Si eres de gustos tropicales, y prefieres jamón con piña en tus pizzas, te recomendamos Chalupa de Albur. Una blonde ale ligera, con toques maltosos y ligero regusto amargo. Prueba con unas gotas de salsa Tabasco para añadir una capa más de sabor a tu experiencia.

**Aguamala - Vieja**  
Pizza de pepperoni, clásica de clásicas (en este lado del charco, al menos). Pocas cosas tan reconfortantes como una tarde de películas con pizza y cheve. Para un día de flojera, no dudes en pedir tu pizza de pepperoni, y una amber lager. La marinara, queso y el especiado del pepperoni se combinarán en una sinfonía de sabor con los toques maltosos y tostados de Vieja, nuestra Amber Lager favorita.

**Lúdica - Descomunal**  
Si además de pepperoni, le agregamos pimientos, champiñones y carne molida especiada, abrimos a un abanico de sabores más complejos, por lo que recomendamos subir de amber lager a amber ale. Descomunal de Lúdica, haciendo justicia a su nombre, eleva estos sabores con sus sabores marcados a malta, pero con regusto complejo y ligeramente amargo, perfecta para combinarla con tu pizza italiana.

**Colima - Ticús**  
Para pizzas más especiales, alejándonos un poco de lo tradicional, proponemos una pizza de ricotta, champiñones, espinacas y piñones tostados. Los aromas torrefactos y terrosos del champiñón y espinacas horneadas se verán potenciados por las maltas oscuras de Ticús, una cerveza de sabores tostados con toques a nuez en aroma, simplemente la combinación perfecta. ¡Buon appetito!

# “AUTUMNA x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

**CORTICIBUS:**  
*Zepelines de cálamu con tejedura vid.*  
Ron Brugal 1888 Gran Reserva  
FITZER Agua Mineral Brava Mango  
Mulberries + Ceylon  
Kishmish  
Sugar Cookies x Sugarfina

**PURPURA:**  
*Contrapunto múrice con textura simiente.*  
Tequila Tierra Noble Cristalino  
Mezcal AMORES Logia Cenizo  
FÉLIX Schorle Frambuesa Jalisco  
Dátil + Sumac  
Sal de Gusano & Hierba Santa x Compañía de Sales

**FLAVO:**  
*Canícula ambarina en sima bullente.*  
Auchentoshan Single Malt Scotch Whisky  
Kronenbourg 1664 Bière Blanche  
Carambolo  
Bitters de Azafrán x @ELMIXOLOGO

Salut,  
@ELMIXOLOGO



Vino

# Al carbón

Por: David Zambrano

@davidsommelier

## Valle de Tintos Chenin Blanc: (México).

Todavía recuerdo la grata sorpresa que me llevé cuando probé este vino por primera vez, su expresividad en nariz: durazno, kiwi con un toque de caramelo que le da una gracia impresionante, si lo acompañas con unas almejas y ostiones a la parrilla, mucho mejor.

**Precio: \$410**

## Vieuvé Cotes de Provence Rosé (Francia).

Cinsault, Grenache y Syrah, variedades típicas de Provenza, al sur de Francia, las frutas tropicales y florales de este rosé te invitan a que no parés de tomarlo, su cuerpo e intensidad se percibe, a pesar de su color tan ligero, con unas chistorritas o queso con chorizo... no sabéis!!!

**Precio: \$559.**

**Triennes Les Aureliens Rouge.** Otro vino de Provenza, esta vez tinto, Cabernet Sauvignon y Syrah, se mezclan para hacer un vino potente, sin embargo, elegante y muy amable, su frescura le da esa versatilidad que tanto buscamos.

**Precio: \$419**

**Le Difese: (Italia).** La grandeza de Italia se percibe en este vino, el hermano menor del emblemático Sassicaia es súper charlador y muy buena onda, pero no te confundas, tiene estirpe, con un cabrito asado en mantequilla y especias, o un lechoncito al ataúd le dais en el mero corazón a este vinazo!!!.

**Precio: \$574**

## Sierra Cantabria Reserva Unica: (España).

Un Tempranillo clásico y exuberante a muy buen precio, no perdamos tiempo y vamos directo a cortes con bastante jugo y si se puede... con algo de grasa, como Picaña o Rib Eye, todo queda mejor con leña de mezquite para que le impriman esas notas ahumadas que tanto le gustan a la Rioja.

**Precio: \$789**



# Regalos para sorprender

Ven por tu favorito o arma el tuyo



Consulta aquí nuestro catálogo de regalos:

[admin.vinoteca.com/catalogo](http://admin.vinoteca.com/catalogo)



VINOTECA MTY | T.(81) 8173 5000

CALZADA DUENDES | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN | EUGENIO G. SADA  
CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC | CUMBRES ELITE | VILLA MONTAÑA  
SIERRA AZUL | VALLE ALTO | SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA | PLAZA OMNIA  
HUMBERTO LOBO | COLORINES

f/vinoteca.mexico @vinoteca\_mexico www.vinoteca.com

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.

Imágenes meramente ilustrativas. Evita el exceso

“EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD”

Café

# ¿Invierno?

## Por: CAFE CACAO

@cafecacao\_tostadores

### Tisana (frutos rojos)

Infusiones de frutos 100% naturales y deshidratados, estas no contienen cafeína ni teína, una bebida donde el sabor te da los mismos azúcares que libera la fruta al realizar la infusión. En Café Cacao, te damos la opción de pedirla: caliente, fría o en frappe. Al pedirla caliente o fría puedes disfrutar de los pedazos de fruta que la bebida contiene, a diferencia de la opción en frappe en la cual al licuarla toda la fruta se tritura lo que le da una textura y un sabor increíble. ideal para aquellos que buscan disfrutar de una bebida que no contenga café.

### Shakerato

Una increíble bebida fría, preparada a base de espresso los cuales se tiran en un shaker con hielo se agrega un poco de agua y agitamos hasta hacer espuma. Una bebida con un gran cuerpo en donde se puede apreciar la complejidad del el espresso en frío. En Café Cacao. tenemos la opción de agregar un jarabe hecho a base de naranja cristalizada el cual preparamos en casa, esto le dará un toque sutil y dulce a tu bebida.

### Kalita Wave

Un método de extracción por goteo, parecido al Chemex o el V60, la diferencia se encuentra en la forma en la que gotea la extracción, es decir la Kalita tiene un fondo plano lo cual resulta en una extracción más homogénea, este cuenta con tres orificios por donde gotea el café, a diferencia de el Chemex y el v60 que tiene solo un orificio, esto da como resultado una taza mas limpia y con poco menos cuerpo, ideal para aquellos que no buscan tanta intensidad en su café pero buscan apreciar los sabores y notas que el café trae consigo.



# 61

Chef

# Perfiles

Chef

# Joel Arizpe

**Ciudad de origen**  
Monterrey Nuevo León

**¿Dónde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar?**  
A temprana edad de 16 años empecé a trabajar en el oficio de la cocina, el gusto y la pasión hacia ella lo fui adquiriendo con el tiempo. Al paso de los años decidí perfeccionar mis habilidades cursando la carrera de gastronomía en el ICMAC.

**¿Con cuál ingrediente te identificas?**  
Trufa Negra

**Platillo favorito**  
Short Rib (Costilla del Tío Guillo)

**Restaurante favorito de Monterrey**  
La Torrada

**Tu mayor éxito como cocinero**  
Mi mayor éxito es haber consolidado a La Torrada como un restaurante referencia e icónico en la ciudad de San Pedro Garza García al hablar de cocina en leña, convirtiéndolo en uno de los mejores del país.

**Platillos en la foto**  
Tartar de Atún  
Pasta Trufada  
Queso Asiago

@chefarizpe



The Westin Monterrey Valle ofrece espacios modernos donde podrás celebrar esos momentos únicos.

Nuestros centros de consumo ofrecen inigualables vistas de la ciudad y sabores irrepetibles.

Los esperamos.

# EXPERIENCIAS

que despiertan tus sentidos.

**THE WESTIN**

MONTERREY VALLE

Ave. Manuel Gomez Morin y Río Missouri Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García.



## Supera UANL retos del 2020 y continúa en expansión

A pesar de la contingencia sanitaria, en el último año la UANL incrementó sus programas educativos, infraestructura, matrícula, investigadores, certificaciones y posición en los rankings. Además consolidó una estrategia educativa digital.

El año 2020 será un partaguas en la historia mundial debido a la contingencia sanitaria. El reto de sobreponerse a esta adversidad ha sido muy grande y la Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL) lo ha hecho con creces, pues se ha fortalecido y continúa en expansión en todas las áreas.

Al rendir el Informe Anual de Actividades 2020, el Rector Rogelio Garza Rivera destacó que la contingencia aceleró proyectos, planes y ejes prioritarios del Plan de Desarrollo Institucional y de la Visión 2030 de la Universidad.

El proyecto más significativo ha sido el planeado dentro del Programa UANL 4.0 que, debido al aislamiento social requerido, propició la puesta en marcha de la Estrategia Digital UANL.

“Migrar de la educación presencial a la educación en línea en poco tiempo no fue fácil. Fue un cambio disruptivo que implicó la implementación de más de 80 mil aulas virtuales y la adecuación de los programas educativos”, expresó el Rector.

Garza Rivera expresó que en la Universidad seguirán trabajando para asegurar una oferta educativa de calidad y continuar ofreciendo en los próximos años contribuciones en el desarrollo social y humano, el avance de la ciencia y el desarrollo sustentable.

“Más allá del esfuerzo y trabajo que implican los retos a vencer de la pandemia de COVID-19, la perspectiva para la Universidad es positiva y alentadora por las oportunidades que se nos presentan para desarrollar nuevas habilidades”.

[puntou.uanl.mx](http://puntou.uanl.mx)





# US MEAT Connect



- Una herramienta para  
introducirte al mundo de  
**La Carne Roja:**
- Proveedores
  - Cursos
  - Promociones y mucho más

**¡Descárgala!**

