

R RESIDENTE



@prosazon

@almablancog

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Con sabor a parrilla

Prosazón:
completamente nortños

62

MONTERREY | OCT-NOV 2020



Capricciosas®

Ligeras y
CRUJIENTES

**CONSIÉNTETE SIN CULPA
CON NUESTRA DELGADA
Y CRUJIENTE MASA.**



CAPRICCIOSAS.COM



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Carlos Rodríguez Garrido
@caroga

PRODUCCIÓN
Alina Rivera

STYLIST
Diane Alons
@dianealons

MAKEUP ARTIST
Jackie Ortiz
Mariana Delegado
@_makeuplab_
Makeup Studio

BW BEAUTY
@bwbeauty.mx

TALENTO:
Alma Blanco
@almablancog

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

DIRECTOR EDITORIAL
Israel Albornoz

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. 62, OCTUBRE-NOVIEMBRE 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.

Contenido

7

#foodculturemty

Producto local, Desayunos, Pick up para llevar, Dieta, Munch, Snack, Ingredientes

30

En portada

Prosazón: completamente nortños

53

Bebidas

Cerveza, mixología, vino, café

SONORA
BEER
SOCIETY

CHELA TIME
ALL THE TIME

AHORA PODRÁS DISFRUTAR DE TODA LA CERVEZA A CUALQUIER HORA, CUALQUIER DÍA DEL AÑO EN CUALQUIERA DE NUESTRAS SUCURSALES DEL PAÍS.

POR \$890 AL MES O
\$2,490 POR TRIMESTRE.

STELLA ARTOIS
Belgium BREWING EXPERTISE

Sonora Grill
Cocina de Brasa

SONORA GRILL
PRIME

PARRILLA URBANA
BEBER ASAR GUSTAR

PARA MÁS INFORMACIÓN COMUNÍCATE A TU SUCURSAL MÁS CERCANA: PARRILLA URBANA, SONORA GRILL, SONORA GRILL PRIME O A LOS SIGUIENTES NÚMEROS: 55 2930 7157 / 55 3016 6690. APLICA TÉRMINOS Y CONDICIONES. INCLUYE TODAS LAS CERVEZAS. VÁLIDO AL PRESENTAR UNA IDENTIFICACIÓN Y MEMBRESÍA VIGENTE. EVITA EL EXCESO.

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



**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

7

PLAN
PYME

2021*



Contrata **HOY** un **Crédito PyME**
y empieza a pagar hasta el próximo año 2021*

AFIRME
El Banco de Hoy

PROGRAMA IMPULSO + ESTADOS
CON APOYO DE


nacional financiera
Banca de Desarrollo

afirme.com



Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. Crédito Fácil TPV: tasa de interés fija desde 14% (plazo hasta 36 meses monto hasta \$4MOP) y sin comisión por apertura. Se requiere tener una terminal punto de venta en Afirme. CAT promedio 17.9% sin IVA informativo, calculado al 31 de mayo de 2020 para Crédito Fácil Crédito Total PYME, se obtiene a través del programa Impulso + Estados, tasas de interés fijas y variables en monto hasta de \$5MOP plazo hasta 60 meses. Montos superiores a \$15MOP es necesario otorgar garantía hipotecaria. CAT promedio 18.2% sin IVA informativo, calculado al 31 de mayo de 2020 para Crédito Total PYME. *Aplica para el pago de capital. MEP: millones de pesos. Consulta términos, condiciones, comisiones, requisitos de contratación de los productos y servicios en www.afirme.com o llamando al 800 2 AFIRME (234761). Banca Afirme, S.A. Institución de Banca Múltiple Afirme Grupo Financiero.

Producto local
Desayunos
Pick up para llevar
Dieta
Munch
Snack
Ingredientes

#foodculturemtty



Producto local

YaamCo

Miel de Abeja Natural (Cruda) recolectada de manera artesanal, no pasteurizada, conservando así sus propiedades. La marca incluye en sus productos snacks con ingredientes naturales y orgánicos.

@yaamco



Desayunos

Tacos Villa de Santiago

Nueva sucursal en Col. Vista Hermosa. Disfruta de sus tacos mañaneros con los guisos que se han convertido en los preferidos de todos.

Tacos:
Chile de carne
Chile de queso Chicharrón crujiente
Carne con tocino
Planchada con chicharrón

@tacosvilladesantiago

ICON

NEW

MTY
PTE



Desayunos

Chez

Tacos mañaneros
Desayuno regional
Chilaquiles nortños

@cheztg



TREBOL PARK

Mixología Chez



PIDE A DOMICILIO

CHEZ VIA CORDILLERA
☎ 81 1088 6915

CHEZ VASCONCELOS
☎ 81 8356 0186

CHEZ TREBOL PARK
☎ 2559 5535

CHEZ CUMBRES ¡NUEVA!
☎ 81 1091 5373

📷 @cheztg

📌 Chez Cocina Tradicional
www.chez.com.mx



Pick up/para llevar

On.Bun

On bun burger
Pulled jack sándwich
Golden mushroom

@onbun.mx

Hello!
GOOD PEOPLE PASEO TEC II



THE REAL STREET FOOD
HAS ARRIVED

MR. BROWN®
¡PROXIMAMENTE!



¡ESCANÉA PARA
HACER TU PEDIDO!

SAN JERÓNIMO
T. 8335 3383 / 2141 1097

LINDA VISTA
T. 2556 0409

CUMBRES
T. 1306 5411

¡nuevo!
PASEO TEC II
¡PROXIMAMENTE!

SAN NICOLÁS
T. 2315 0533

delivery
SAN PEDRO
T. 3427 9440

O TAMBIÉN ENCUENTRA EL LINK (INSTAGRAM) O BOTÓN (FACEBOOK) PARA ORDENAR

@MRBROWNTTY @MRBROWNMEXICO



LIGHT

De dieta

Oli Oli Poke House

Poke bowl armado
Aloha bowl
Poke nachos

@oliolipoke



¡VENTA A SANTIAGO!



De miércoles a lunes
de 8:00 am a 4:00 pm

Juan Zuazua 225
Centro
Santiago, N.L.
☎ 81.2230.6981



EL SABOR DE JALISCO

📷 [guadalupes_restaurant](#)
📘 [GuadalupesRestaurant](#)



MUNCH

Munch

El Guayabo

Fat Bastard
Taco Berraco
Chancho ribs

@elguayabomty

EL
GUAYABO
ANTOJOS DEL MAR

Instagram icon elguayabomty Facebook icon elguayabomty

**PRÓXIMAMENTE
SAN PEDRO**

📍 Acumarina 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.





MUNCH

Munch
Mr Tost

Tostada de pechuga
Taco de pechuga
Strips, boneless y alitas

@mrtostoficial



ENCHILADAS ROJAS



ENMOLADAS

Santa Bárbara
Pozole Tacos and Grill

SERVICIO COMEDOR, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

PLAZA LAS VILLAS

📍 Ave. Eugenio Garza Sada 6115
Local 301-A. Col Villa las Fuentes
Monterrey, NL. CP.64890

☎ 81 2757 0678 | 81 2557 0679

LAS TORRES

📍 Ave. Lázaro Cárdenas 3820
Col. Las Torres
Monterrey, NL. CP.64930

☎ 81 8478 7809 | 81 8478 7812



PARA VER NUESTRO MENÚ
escanea con la cámara de tu
celular o ingresa directamente a:
www.santabarbaragrill.com/menu

¡Siguenos! @santabarbaragrillmx



YUM

Snack

Macadamia

- Roll de canela glaseado
- Croissant relleno de almendras
- Muffin relleno con dulce de leche
- Muffin relleno de plátano con nutella
- Muffin de triple chocolate con nuez
- Pan de elote
- Galletas:
 - Avena con chocolate y arándano
 - Chocochips
 - Rocky Road

@macadamia_mty



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.



YUM

Ingredientes
Pad Thai de Camarones

- Thai Thai**
- | | |
|-------------------|------------------|
| Germen de soya | Chile de árbol |
| Camarones | Salsa de pescado |
| Limonas | Fideo de arroz |
| Cacahuete tostado | Zanahoria |
| Ajo | Azúcar |
| Tamarindo | |

@thaitaimx

Haz realidad tu deseo...

Todas las noches
A partir de las 7:00 p.m.

Buffet Grande

\$104



...porque la estrella es fugaz

Aplican restricciones, no incluye bebida. Promoción válida al 30 de Noviembre 2020.



25

¡QUÉ EL SABOR NO CAMBIE!

Estandarizamos la calidad y sabor del agua purificada.

¡ADEMÁS!



Alarga la vida útil de tus equipos al eliminar la formación de sarro.



Garantizamos el abasto de agua **sin descapitalizarte.**



Cuenta con monitoreo 24/7 y mantenimiento preventivo y correctivo con poliza de garantía.



ACÉRCATE A NOSOTROS
waterhousesolutions.com.mx

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

The Dream Meal

#foodculturemty

Dingo

Beetle bowl

Comida salvaje, menú creado por Gerardo Soto. Incluye Greens, pico perico, kale, cebolla morada, tomatillo, aguacate, betabel rostizado, costra de panela, atún, jocoque morita.



#foodculturemty

Kod Rustic Deli

Plato de Salchichas

Comer como vikingo. Salchichas hechas por ellos mismos de recetas alemanas pero con toque mexicano, tienen de dos tipos: vino tinto con ajo rostizado, y cerveza y chile guajillo.



#foodculturemty

Hacienda 208

Pesca del día y Mole Blanco

El nuevo proyecto del chef Julio Ortega, es un mole blanco de semillas con la pesca del día, chayotes curados y mix de hojas con verdolagas y berros.



#foodculturemty

Panadería Angelly

Pan de Muerto

Por antonomasia es el pan de esta época y uno de los más pedidos de Panadería Angelly. Su sabor y textura destacan entre la gran variedad que encontramos en la ciudad. Puedes encontrarlos rellenos de cajeta y/o de Nutella.





En portada

ProSazón: completamente norteños

@prosazon

@almablancog

Directo al asador

La carnita asada como ritual gastronómico es uno de los más arraigados en el norte del país, su finalidad principal es reunir a la familia y los amigos alrededor de la carne y el fuego, son momentos llenos de un sabor auténtico, en donde más de uno se atreve a sacar el chef que lleva dentro y compartir la sazón que forman parte del orgullo de ser norteño. Dicho ritual, tiene en sí varios elementos y uno de ellos son los embutidos, un complemento perfecto para cada festín. De hecho, se ha convertido en algo tan esencial que si faltase ya no estaría completo, ya no podríamos catalogarlo como "una carnita regia".

PROSAZON SA DE CV fue fundada el 01 de septiembre de 1992, como una opción para diversificar la comercialización de productos cárnicos mediante productos de valor agregado, como embutidos, ahumados, y carnes frías.

Destacan como ingredientes en el asador la coloquialmente conocida salchicha roja (salchicha para asar), así como la salchicha estilo polaca la cual, con su sabor conquistó el paladar de los parrilleros regiomontanos y se ha posicionado como la favorita.

Comprometidos al sazón.

Con el objetivo de mejorar y brindar mayor calidad en los productos, ProSazón desde hace más de dos años ofrece sus productos libres de gluten, con la satisfacción de poder contribuir a todas estas personas que son alérgicas o sufren por este alérgeno. Además de certificaciones en estándares de calidad e inocuidad internacionales, fundamentales para la seguridad de los alimentos. "Al comer ProSazón puedes estar seguro de que consumes lo que estás comprando", la honestidad de la marca en dar un producto de calidad con su buen sabor sin impactar al costo, es el compromiso primordial hacia sus consumidores.

Mujeres parrilleras

ProSazón, cuyo equipo en su mayoría es formado por mujeres,

considera que la participación de la mujer en la parrilla es fundamental y que desde hace varios años está en ascenso.

Que la mujer se involucre en la parrilla y se atreva a hacer algunas actividades que antes no era tan común, abre un panorama mucho más extenso a procedimientos que tal vez también lleguen a cambiar. Antes estaban más marcadas las divisiones entre los roles de hombre y mujer, hoy en día pueden complementarse, y nos preparamos para una visión donde ambos realicen muchas más actividades con la igualdad frecuentemente.

"Tenemos más de la mitad de nuestros empleados que son mujeres, fuertes, capaces y con un carácter primordial para nuestra organización".

Retroalimentación de sus clientes

La interacción vía redes sociales con los fanáticos de los productos ProSazón y los usos que le dan a sus insumos, ha sorprendido a la marca, ampliando sus ideas para nuevas estrategias y formas de comunicarse con sus clientes. También la creatividad en cuanto a las recetas elaboradas por los comensales ha sido determinante para continuamente ir mejorando y adecuando sus estrategias.

"Las recetas más interesantes han sido algunas discadas y guisos que nos han compartido a través de nuestras redes sociales. No deja de sorprendernos el ingenio para poder hacer combinaciones con nuestros productos. Desde comidas completas hasta snacks, son algunas de las preparaciones que se comparten de nuestros productos".

Con nueva imagen, nuevo lenguaje y el sabor de siempre, de la mano con sus clientes y entendiendo lo difícil que ha sido el año pero con la convicción de que el regiomontano está hecho para sobrellevar cualquier adversidad con su espíritu de trabajo y esfuerzo. Con ProSazón como en la vida y en la comida, siempre hay más para compartir.



“ SIEMPRE
HAY MAS,
PARA
COMPARTIR ”



ENCUÉTRANOS CON
NUEVO EMPAQUE



📷 | ProSazón
www.prosazon.com



Entrevista

Alma Blanco:

Nunca diría que no vayan a comer a un restaurante

Comunicóloga, comedianta, foodie, médico de la risa y conferencista. Se dedica a crear contenidos para varias plataformas digitales y su proyecto El Alma de los Tacos, busca compartir historias de superación personal mientras invita a su audiencia a disfrutar de las mejores opciones de tacos en la ciudad.

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



Entrevista

A

Alma Blanco hace honor a su nombre de pila, pues, en cada proyecto, la esencia, la individualidad, la energía y la pasión, son parte de los elementos que incluye cada emprendimiento de contenidos en los que ha participado desde el inicio de su carrera. Desde que descubrió su vocación, ha estado trabajando de manera reiterada en lo que la hace feliz. A lo cual, añade que “siempre me gustó mucho la radio desde que era chiquita. Me gustaba la radio y los niños, entonces dije que quería ser maestra. Aún me gustan los niños pero ya estando allí me di cuenta que no me gustaba ser maestra, no era mi vocación. Lo que siempre me llamó la atención era hablarle a la gente y la radio era perfecta”.

Alma, nació y creció en Nuevo Laredo, Tamaulipas y desde agosto de 2013 reside en Monterrey, ya que luego de varios cursos de locución, tuvo la oportunidad de hacer un casting para la emisora D99, en el cual quedó seleccionada. “Siempre dije que la oportunidad de trabajo tenía que estar aquí en Monterrey”, comentó.

¡Algún día voy a vivir aquí!, recordó Alma lo que dijo al ver por primera vez el Cerro La Silla, alrededor del año 2007 al visitar Monterrey por primera vez. “La verdad, me gusta mucho la ciudad y me quiero morir viendo el cerro La Silla”, añadió.

Contenidos digitales con Alma

Entendiendo la oportunidad que supone para algunas personas hacer carrera en medios digitales, Alma decidió pausar sus proyectos en medios tradicionales para enfocarse en sus proyectos de generación de contenidos para plataformas como

Tik Tok, su podcast y su canal de Youtube. “En 2019, Tik Tok fue la aplicación más descargada, y en 2020 todo apuntaba hacia allá. Entonces comencé a hacer contenido en esa plataforma. Me enfoqué en dar consejos pero con clave de humor, también me aprovechaba de mi voz, subía videos hablando como locutora, a la gente le empezó a gustar mucho”, comenta Alma, al tiempo que nos comparte lo agradecida que está con su audiencia en la red de videos instantáneos.

El Alma de los Tacos

El canal de youtube, el Alma de los Tacos, es una bitácora narrada en clave y lenguaje de humor en el que cada domingo, Alma Blanco, comparte reseñas de taquerías de Monterrey, el cual hasta la fecha ya cuenta con una audiencia mayor a los 40 mil suscriptores, y más de 100 videos en su acervo de contenidos. Sobre su canal de videoblog, la foodie comenta que “Suelo generar contenido pensando en lo que me gustaría ver. Comparto la experiencia, platico con el taquero y a veces se me olvidaban ciertos datos que un blog típico de comida no haría, porque lo que les interesa es que vayan a comer. La gente me fue guiando en ese camino pero en general voy al lugar, platico y les digo si me gustó la comida. Nunca doy reseñas negativas”.

Para Alma es muy importante ser responsable con lo que se dice al momento de dar la opinión sobre un tema en específico y entiende que un mal comentario insano o con saña puede ir en detrimento del sustento o la integridad de las personas. “Tengo mucho respeto a las audiencias y en internet se puede acabar tu carrera de un día para otro, también no quiero que terceras personas se vean afectadas por algo que dije. Nunca diría que no vayan a comer en un restaurante”, añade.

Seguidores ¿sí o no?

Un punto álgido que determina el éxito de un generador de contenido son los seguidores o el tamaño de la exposición que ostenta en plataformas digitales. Para la creadora de El Alma de los Tacos, es predominante la cantidad de seguidores, pues la gente en algunas ocasiones suele prestar más atención a los números que al contenido, a lo cual Alma argumenta que

“Obviamente siempre quieres más seguidores, quieres que más gente vea lo que estás haciendo, y que tu influencia crezca. Pero también te sirve como un requisito para que la gente te tome en serio. Para mi no es tan importante el número porque hay gente que tiene millones de seguidores y no les hacen tanto caso como a otras personas. Siempre importa mucho la comunidad que construye. Los seguidores sirven como carta de presentación pero a la hora de la hora, eso no es lo que importa”.

Alma Parrillera

En su búsqueda de ideas para la generación de contenidos Alma ha comenzado a mostrar interés por la cocina y obviamente la parrilla. Tema que por ser mujer, pone sobre la mesa la importancia de la inclusión per se, de las mujeres en las carnes asadas. A lo cual, comenta, “simplemente creo que si alguien quiere hacer algo que lo haga y no se detenga a pensar si es hombre o mujer. Genuinamente me molesta llegar a una carne asada y digan las mujeres de este lado y los hombres de este lado. Yo no quiero estar donde te ponen o te toca por ser mujer y a hablar de temas que tal vez no me interesan. Yo quiero estar donde está el asador, donde está la música, y donde está la fiesta”, sentencia.

“Muchas mujeres me han dicho que han intentado prender el carbón y no se les dio, pues es cuestión de hacer lo que quieras hacer. Siempre estoy pendiente de aprender así que ayudo mucho y estoy atenta a todo el proceso”.

Los preferidos de Alma

Como foodie a tiempo completo, conocedora experta de tacos y taquerías por la ciudad, Alma Blanco nos comparte algunas recomendaciones claves para disfrutar de la oferta gastronómica de la ciudad. “Me gusta mucho comer y trato de probar muchas cosas. Me gusta Colmillo, me encanta la sazón del chef. También me gusta mucho La Cabrera, un lugar nuevo de cortes de carnes argentinos. Me sorprendió mucho, está muy rico. El servicio es muy bueno, muy buena carne”. Asimismo, nos comparte su gusto por un lugar llamado. El Morelense: “tienen un platillo interesante llamado Pancho Cachondo, es una tortilla grande de queso, está delicioso”.

Al ver el cerro de La Silla dije “algún día voy a vivir aquí”

Cortes, técnicas y costumbres

La carnita asada, el momento ideal para compartir entre amigos, familiares y seres queridos. Algunos ven el clásico regio, otros festejan cumpleaños, o tan solo se reúnen para echar lumbre y carrilla alrededor de las brasas. No obstante, con el pasar de los años el hecho primitivo de asar una proteína en un fuego o un carbón, se ha convertido en todo un ritual, un proceso o un evento que tiene incidencia tecnológica, nutricional y de conocimiento científico en algunos casos.

Consultamos la opinión de expertos, cocineros, chefs, y promotores de la gastronomía norestense, sobre lo que pasa actualmente en estas acostumbradas reuniones que se dan los fines de semana en toda la ciudad.

La variedad de cortes existentes en el mercado local es extensa, desde la arrachera, la aguja norteña, el aclamado ribeye, short rib, new york, entre otros. No obstante, hay quienes piensan que lo importante no es el corte sino la sazón, la receta y lo que se puede hacer con la pieza de carne. Ante esta interrogante, Alejandro Gutiérrez, presidente de la Sociedad Mexicana de Parrilleros, añade que “No hay un corte malo, solo hay saber dónde está en la anatomía del animal para aplicar una técnica correcta de cocción para lograr un buen resultado. Por ejemplo, un corte que desarrolló mucho movimiento o músculos, si lo cocinas a fuego directo a altas temperaturas se te va a volver una piedra porque todas las fibras se van a contraer, lo ideal es deshacerlas con mu-

cho tiempo a bajas temperaturas”.

Asimismo, Gutiérrez quién también se encarga de producir contenidos especiales para parrilleros en su canal de Youtube, es importante saber con qué se cuenta para cocinar la carne y en base a eso, aplicar la técnica correcta, ante esto, añade que, “es importante conocer el equipo que estás usando para cocinar, bien sea asador, horno, ataud. Hay que conocer los materiales, el grosor de las placas metálicas y entradas de aire, saber cómo están fabricados. Con todo esto podemos cocinar cualquier cosa, desde un cabrito, un lechón, un pavo, un ribeye de tres pulgadas o toda la cena de navidad”, concluye.

Por su parte, el chef Humberto Villarreal, fire master de la Sociedad Mexicana de Parrilleros y quien está actualmente al frente de Mata de Chile, un restaurante de gastronomía norestense, comparte que, “la cocina es de documentación o lo que hayas aprendido en tu familia. Es perderle el miedo a la parrilla, es controlar los tiempos y la temperatura. Salte de tu zona de confort, puedes comenzar con flechas, es una proteína muy barata pero puedes hacer un manjar con ese corte y poco a poco ir probando nuevas cosas”.

La experimentación, la creatividad y la apertura hacia nuevas técnicas, hacen que el fuego, el humo y la leña más que una técnica se conviertan en un ingrediente más de la cocina norestense, así lo asegura el chef de Mata de Chile quien también tuvo una participación importante en el documental de Netflix Crónicas del Taco, en el capítulo referido al cabrito. “Realmente el fuego, cuando lo enciendes te otorga una fuente de calor pero también te aporta sabor y puedes hacer lo que tu quieras con él; postres, guisos, vegetales,

caldos. El humo es un ingrediente más, tú puedes hacer lo que quieras”, añade.

Técnicas y arquetipos en una carne asada

Es muy común ver la diversidad de perfiles que se desenvuelven en una carne asada, cada quien tiene un rol específico y la singularidad de cada uno aflora durante cada fin de semana. Para el chef Rodrigo Millán, asesor gastronómico, con amplia experiencia dando cursos y talleres, “existe el científico, el que sabe de la química de alimentos y el tecnológico, ese que usa todas las apps necesarias para darle el término correcto a la carne, el que conecta el termómetro al celular. También está el flojo que está al lado del asador y que sólo está preocupado porque no se le enfríe la cerveza”.

Asimismo, Adrián Medellín, pitmaster en Lady’s BBQ, con experiencia en la técnica de ahumados, le resulta curioso el uso constante de instrumentos electrónicos cuando se trata de la técnica low&slow. “También están los que quieren llevar todo por termómetro y aplicación, lo cual es bien curioso porque en nuestro restaurante tenemos más de seis meses sin usar ningún gadget, todo es a puro feeling. Me causa curiosidad porque hay muchos factores más allá de la temperatura”, comenta.

Por su parte José Julián Salinas, instructor experto de Weber Grill Academy, destaca el perfil del opinólogo que todo lo sabe, y todo lo quiere debatir “Es que llega a las clases abriendo asadores y de una vez comentando sin haber iniciado la clase”, añade el también profesional de la salud, quien comparte su pasión de parrillero con la medicina. “Cuando hago carne asada en mi casa, es una metodología muy mía en donde están todas las cosas necesarias. Cuando voy a casa de

mi compadre no me meto, no juzgo y no opino, ese es mi estilo. En varios lados me ha tocado ver la técnica de encender el carbón chetos o no tener tapa en asador para ciertos cortes”.

Con relación al opinólogo, el chef Rodrigo, añade que “Hay que verlo con ánimo, mucha gente va a opinar. Lo importante es que reciban lo que tú le estás enseñando, que haya debate y que pregunten. No falta el que ya vio dos clases y quiere dar el siguiente curso”.

Igualmente, Adrián añade que, “es importante informar a la gente. A veces me pasa que con las costillas St Louis que terminan rosas, viene la raza y me comenta que están super crudas, obviamente no lo están, pues llevan cinco horas en el ahumador. Es parte de lo que queremos hacer en clases y fuera de ellas, para nosotros es fundamental traer al restaurante un cliente más informado de lo que está comiendo”, concluye.

Como cada uno de los expertos lo señala, hay muchas maneras de llegar al mismo fin pasando por varias técnicas de cocción y sí, también usando la tecnología, pues para eso se ha desarrollado, para facilitar el trabajo, depende también de lo que necesite el parrillero. “Ver un video en youtube de una técnica no quiere decir que es la técnica. Las cosas se pueden hacer de mil maneras, lo importante es que quede bien”, puntualiza José Julián Salinas conocido en instagram como @humosapiens

Por último, Alejandro Gutiérrez, sostiene que “como cualquier disciplina implica practicar e investigar. Lo más importante y siempre lo recalamos en la SMP es compartir con la familia y los amigos. No importa que sea una quesadilla y un taco de aguacate. Con eso es suficiente”.

@soyparrillero



“Lo más importante y siempre lo recalamos en la SMP es compartir con la familia y los amigos. No importa que sea una quesadilla y un taco de aguacate.

Alejandro Gutiérrez

@matadechile



“La cocina es de documentación o lo que hayas aprendido en tu familia. Es perderle el miedo a la parrilla, es controlar los tiempos y la temperatura.

Humberto Villarreal

@chef_rodrigomq



“Al opinólogo hay que verlo con ánimo, mucha gente va a opinar. Lo importante es que reciban lo que tú le estás enseñando, que haya debate y que pregunten.

Rodrigo Millán



@ladysbbq

“Con las clases y cursos, traemos al restaurante un consumidor más informado de lo que está comiendo”

Adrián Medellín



@humosapiens

“Ver un video en youtube de una técnica no quiere decir que es la técnica”

José Julián Salinas

MTY
PTE



Parrillada Cumbres

Combo para dos
de arrachera
Ensalada de la casa

@restaurantparrillada



Paseo de los Leones 2207 Cumbres 2° sector

LLAMA, ORDENA Y PASA POR TU PEDIDO

☎ 81.2230.9472 | 81.2230.6276 | 📞 81.3078.5598

SIN BAJAR DE TU AUTO

Puedes pedir por Facebook  el bidente  taqueriaelbidente

SNN

MTY
PTE

AREAL

Los Legendarios

Chicharrón de rib eye
Chinchulines
Aguja norteña

@los_legendariosmtty

LOS LEGENDARIOS
CARNES AL CARBÓN

Locaciones

Rangel Frías

Raúl Rangel Frías #470.
Col. Burócratas del Estado.
Monterrey, N.L.
Domingo a jueves de 12:00 pm a 11:00 pm.
Viernes a sábado de 12:00 pm a 12:00 am.

Servicio a domicilio

☎ 8373.2232 • 8373.1363
• 8371.4590 • 8129.4482.

SinDelantal

San Nicolás

Rómulo Garza #1116.
Col. Hacienda los Morales sector 1.
San Nicolás de los Garza, N.L.
Domingo a jueves de 12:00 pm a 11:00 pm.
Viernes a sábado de 12:00 pm a 12:00 am.

f LosLegendariosSN

Servicio a domicilio

☎ 2528-9828 • 2233-3371 • 2528-6622.

SinDelantal

DiDiFood

¡Próximamente!
Noviembre 2020

Paseo de los Leones

Av. Paseo de los Leones No 1900.
Col. Cumbres Madeira segundo sector.
Monterrey N.L.

Universidad

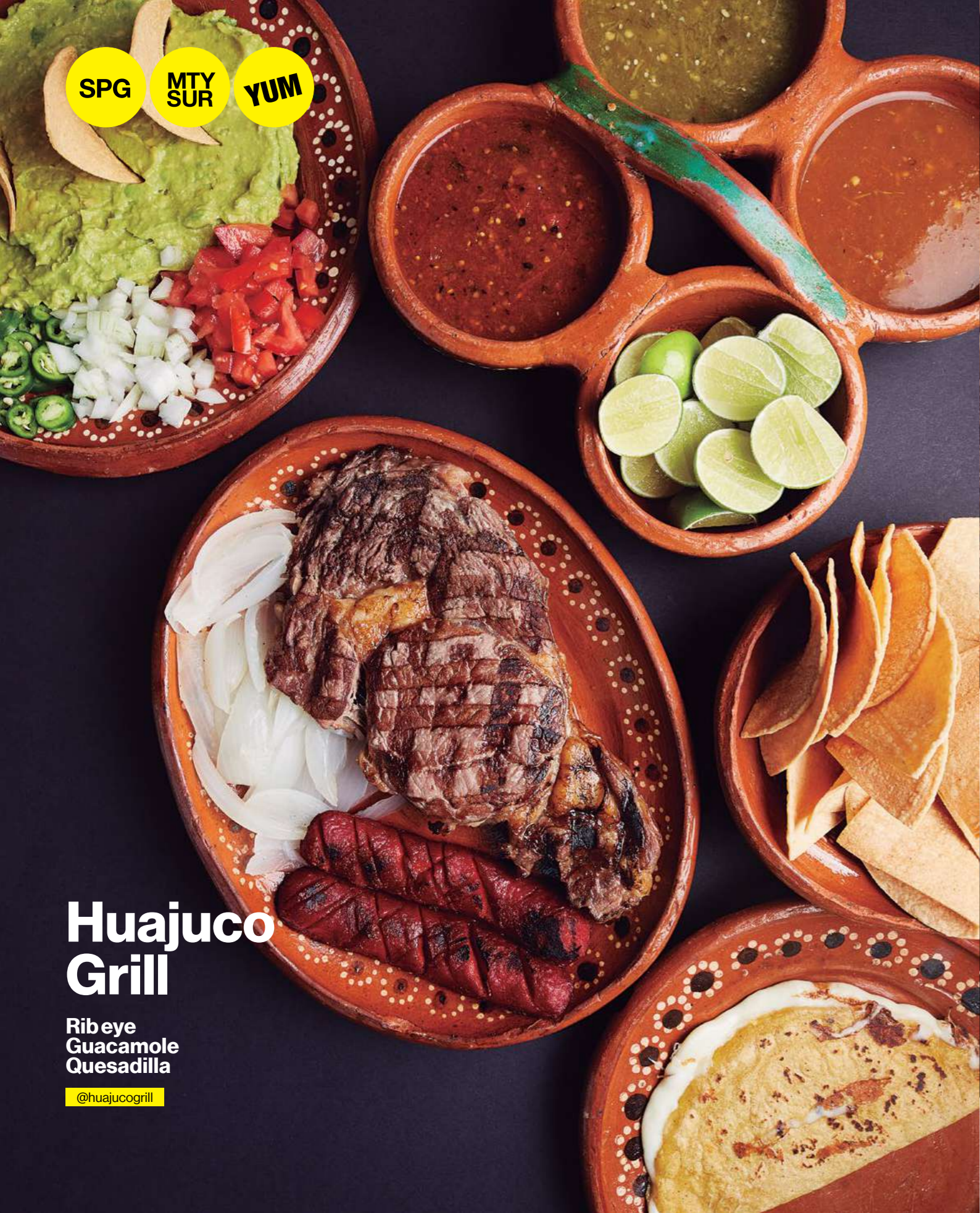
Av. Universidad # 1009 - A.
Centro San Nicolás de los Garza, N.L.

f LosLegendariosmtty

📷 @los_legendariosmtty

www.loslegendarios.mx

SPG MTY SUR YUM



Huajuco Grill

Ribeye
Guacamole
Quesadilla

@huajucogrill



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

    HUAJUCOGRILL
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



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



¡Tenemos descuentos con Shopnet recogiendo en sucursal!



Las Alitas

Boneless terminados al carbón
Alitas terminadas al carbón

@lasalitas_oficial

UN POEMA LLAMADO
Mc&Cheese



**EN QUESO
DE EMERGENCIA**

LÁNZATE A



APO

MTY
PTE

ICON

YUM



Los Fresnos

Rib eye angus
 Riñonada de cabrito
 Betabel asado
 Queso fundido
 Frijoles con veneno

@restaurante.losfresnos

¡VISÍTANOS EN
 NUESTRA NUEVA
 SUCURSAL
 CUMBRES!



APODACA
 ☎ 81.8386.0099 | 81.8386.2978
 Gral. Ignacio Zaragoza 349
 Apodaca Centro, Apodaca, N.L.

CUMBRES
 ☎ 81.1091.2995 | 81.1091.2996 **NUEVA!**
 Av. Paseo de los Leones 98, Cumbres Elite 7° Sec, Monterrey, N.L.

AEROPUERTO
 ☎ 81.8145.0087 | 81.8145.0088
 Rogelio González 100, Interior 12-13
 Parque Industrial Stiva, Aeropuerto,
 Apodaca, N.L.

f/restaurantelosfresnos @restaurante.losfresnos

MTY



Rústico

Chamorro de puerco adobado
Barbacoa de brisket
Costillas ahumadas de cerdo

FB: rustico



Recibe UANL el mayor número de patentes en su historia

El "Premio UANL a la Invención, Reconocimiento a la Propiedad Industrial" les fue otorgado a 127 inventores y diseñadores de 13 dependencias académicas de la Máxima Casa de Estudios; destacan 31 patentes.

Por primera vez en la historia de la Universidad Autónoma de Nuevo León, la Institución recibió 31 títulos de patentes por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI); el máximo número que ha obtenido en un año.

Este resultado lo destacaron durante la entrega del "Premio UANL a la Invención, Reconocimiento a la Propiedad Industrial", en su edición 2020.

Para este año, un total de 127 inventores y diseñadores de 13 dependencias académicas de la Máxima Casa de Estudios recibieron la distinción en una ceremonia virtual el 19 de agosto.

De esta centena de participantes, destacan 84 profesores-investigadores y 43 estudiantes; 83 son hombres y 44 son mujeres.

En 2019, el IMPI le otorgó a la UANL 58 títulos de propiedad industrial, distribuidos en 31 patentes, 15 registros de modelo de utilidad y 12 registros de diseño industrial.

"En nuestro portafolio de tecnología, de las 495 invenciones solicitadas, nos han otorgado 308 registros y títulos; de los cuales 118 son patentes, 59 son modelo de utilidad y 131 son diseños industriales", destacó el Rector de la UANL, Rogelio Garza Rivera.

De estas 118 patentes; 57 son de biotecnología, 33 de química, 10 de farmacéutica, 10 de eléctrica y ocho de mecánica

puntou.uanl.mx





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

53

Cerveza
Mixología
Vino
Café

Bebidas

Grill y Cerveza

Por: Juan Sánchez

En el norte existe una gran tradición de asar carne de todo tipo a la parrilla, desde aves, hamburguesas, costillas de puerco en fuego indirecto, hasta un buen corte de carne de res.

Una tradición igual de arraigada es acompañar este asado con una cerveza; en el asador, a la hora de comer y para cerrar la tarde. A continuación te platicamos de nuestras sugerencias para maridar con la parrilla con cervezas que podrás encontrar fácilmente.

@latabernamx



Cervecería 4E - Düsseldorf Altbier

Una tradicional cerveza alemana originaria del norte de este país, que con su aroma a pan, su sabor ligeramente tostado y su tradición alemana, la recomendamos con charcutería asada, desde un buen choripán, hasta salchicha polaca pasada por las brasas.



Robinsons -Trooper

Una bitter inglesa, que ya es común y fácil de conseguir en México, empieza a ganar adeptos a la hora del asador. Si bien es una cerveza ligera en sabor, comparada con las americanas, tiene un claro sabor a malta y mediana carbonatación. La recomendamos para combinar con pavo ahumado o a la parrilla, y también con venado en esas excursiones de caza.



Predilecta - English Pale Ale

Las Pale Ale inglesas conocidas por sus sabores a cereal y nueces, con un regusto ligeramente amargo son nuestra recomendación para una buena hamburguesa a la parrilla. Si le agregas algún queso ligeramente curado como muenster o cheddar, serás el héroe de la tarde.



Ocho Reales - Red Ale

Otro clásico local, una cerveza ámbar con toques rojos tiene un pronunciado sabor a malta con un dulzor moderado. Si eres fan de agregar salsas dulces a tu corte mientras se cocina en la parrilla, esta es la cerveza que te recomendamos para maridar. El sabor del caramelizado que se logra en la costra se amplifica después de cada trago de cerveza.



Kostritzer - Schwarzbier

Una de nuestros estilos favoritos en la parrilla: ligera pero compleja, una deliciosa contradicción. Sus sabores tostados, combinan muy bien con cortes de res gruesos con buena costra, o mejor aún, con un buen brisket ahumado. El final seco en cada trago de esta cerveza corta con toda esa deliciosa grasa en boca y te pedirá otra mordida, y después otro trago. Repítelo las veces que sean necesarias.



“GLACIES x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

SPEY:

Alma gaélica con scotti cobrizo.
The Macallan Edition No. 6
PARASOL Lima Yucateca
Esquipulas Limón x LA PURÍSIMA
Nudo de Toronja
Cáscara de Valencia

FLAMMA:

Contraste de flama paraquí con monte nipón.
Suntory Whisky TOKI
FÉLIX Schorle Mandarina
Esquipulas Tamarindo x LA PURÍSIMA
Escamas de Limón Eureka
Sal de Habanero & Naranja x Compañía de Sales

MONTANIA:

Contrapunto bicolor con fusión de nódulo citrus.
Tequila Tierra Noble Cristalino
FITZER Agua Mineral Brava Frutos Rojos
Esquipulas Mango x LA PURÍSIMA
Esquipulas Chamoy x LA PURÍSIMA
Nido de Naranja

Salut,

@ELMIXOLOGO



Vino

Para la carnita asada

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Catena Chardonnay (Argentina): La Chardonnay es una uva muy polivalente y este argentino, con su toquecito de barrica y frutalidad viva, puede soportar pescados blancos al Grill, inclusive mariscos o ¿por qué no? Un Huachinango relleno de mariscos... Ufff.

Precio: \$469.

Espumoso Navarro Correas Malbec Brut. (Argentina): El emblema vitivinícola de Argentina hecho espumoso, un vino diferente, muy dinámico, fresco sin perder la potencia que caracteriza al Malbec, con unos chinchulines, chorizos o una morcillita para iniciar... ni te cuento.

Precio: \$439

Románico (España): Tempranillo, de las uvas predilectas del paladar mexicano, quizás por su idioma o simplemente por su adaptación a nuestros platillos, este vino proviene de Toro, cerquita de Ribera del Duero, mucha intensidad aromática y en boca taninos amables, ideal para unos taquitos de arrachera o de filete con una salsita molcajetada.

Precio: \$399

Chateau Ste. Michelle Merlot (Estados Unidos): Merlot 100% del Valle de Columbia en el estado de Washington, es un vino donde resalta las cerezas, frambuesas y un poco de eucalipto, taninos amigables con notas tostadas que lo hacen especial para unas costillitas BBQ, de esas que se caen solitas del hueso!!!

Precio: \$489

La Lomita Cabernet Sauvignon (México): Todos hemos escuchado hablar del Cabernet, "Cab" para los amigos, éste vino del Valle de Guadalupe tiene un balance exquisito entre su potencia y fruta; aquí un Brisket ahumado bien jugoso seguro te cumplirá.

Precio: \$349



Café

Frío y calor

Por: CAFE CACAO

@cafecacao_tostadores

Latte frío: Bebida preparada a base de espresso en la cual a diferencia del flat white, en esta bebida predomina el sabor a leche con solo un toque de café, esto debido a la relación de cantidad de café y leche, ideal para una platica amena entre amigos en una tarde de calor. Cabe mencionar que el Latte puede pedirse también caliente tomando en cuenta que al cremar la leche a la temperatura ideal resaltarán azúcares que cambiarán el sabor de tu bebida.

Espresso tonic: Una manera distinta de tomar café, ideal para aquellos que buscan refrescar su día, consta de un espresso suspendido sobre una cama de agua tónica servido en copa, un sabor cítrico del agua tónica lo cual complementa la cremosidad del espresso.

Flat white: Bebida preparada a base de espresso y leche, ideal para aquellas personas que buscan una bebida en la cual se logre distinguir el sabor del espresso, y a su vez una sensación cremosa de leche; servida en una taza de 6 oz, utilizando 2 oz de espresso y una pequeña cantidad de leche con una capa delgada de microespuma, lo suficiente para crear arte latte.



Rappi Uber Eats DiDi Food

Tel: 8117695972

DELIVERY & PICK-UP

VIA CORDILLERA Y SAN PEDRO

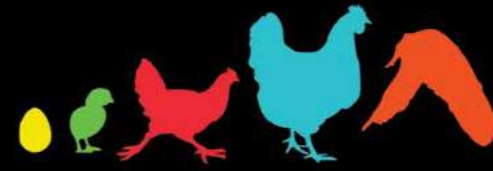
Instagram @bigmammamy
Facebook @bigmammamy

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



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

puntuo.uanl.mx



LAS ALIADAS

**AHORA TAMBIÉN
SERVICIO A
DOMICILIO**

**DELICIOSAS
ALITAS AL
GRILL**



- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| CONTRY
T. 8103.9583 ó 1739.1491
📞 81.1964.7978 | ESCOBEDO
T. 2165.5003
📞 81.1964.7985 | UNIVERSIDAD
T. 2559.1024
📞 81.2516.2938 | | |
| PICK & GO | | | | |
| LINDA VISTA
T. 8379.5882
📞 81.3405.8511 | CUMBRES
T. 1306.5513
📞 81.3405.8519 | CORTIJO
T. 2315.0263
📞 81.1023.0442 | APODACA
T. 10.885.839
📞 81.1015.5219 | SAN PEDRO
T. 2558.0144 ó 2558.0145
📞 81.3405.8517 |
| QUERÉTARO
T. 442.244.9327
📞 442.324.6580 | KUNE
📞 81.1482.8521 | | | |



US MEAT Connect



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

¡Descárgala!

