

Mauricio de la Cruz de la Fuente

Editor

Jimena Flores Gilabert

Coordinación editorial

Claudia María Delgado Carranco

Diseño editorial

Margarita Beltrán Langarica

Diseño gráfico

Ana Paula Rivas

Investigación histórica

Ignacio Urquiza - Estudio Urquiza

Fotografía recetas

Adriana María Estévez, Claudia María Delgado Carranco, Latinstock, Federico Gil, Fernando Vega, Ignacio Urquiza, Ángel Ortega, Secretaría de Turismo del Estado de Sinaloa y Silvia Guillen - Archivo Estudio Urquiza

Fotografía maravillas

Natalia Jael Hernández
Margarita Beltrán Langarica
Elena Rodríguez Huacuja

Retoque fotográfico

Lorena Pontones Durand

Corrección de estilo

Antonello Cardinale Riviezzo

Chef ejecutivo

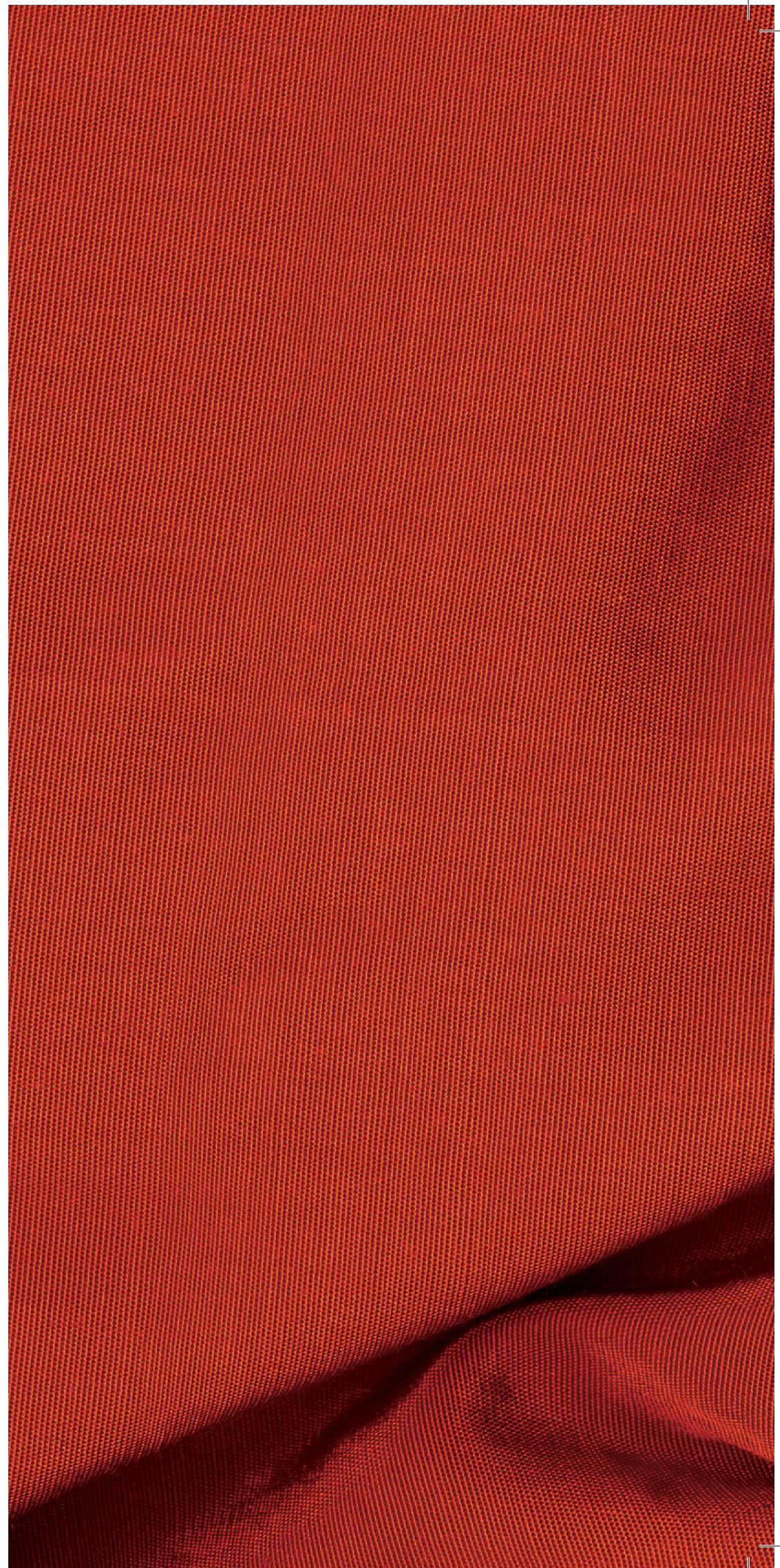
Nelly Güereña González,
Aylin Sánchez Amaro y Estilismo Culinario

Food Stylists

Primera edición 2010 Íconos de Siempre, S.A. de C.V. • Aguiar y Seijas 42 interior 103, Lomas de Chapultepec. México, D.F. • Teléfono: 5202.6366

© **Productos Alimenticios La Moderna, S.A. de C.V.**

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción parcial o total del libro en cualquier tipo de medio sin la autorización escrita del editor. La edición de este libro ha sido patrocinada por Productos Alimenticios La Moderna, S.A. de C.V.





ORGULLOSAMENTE

MEXICANA

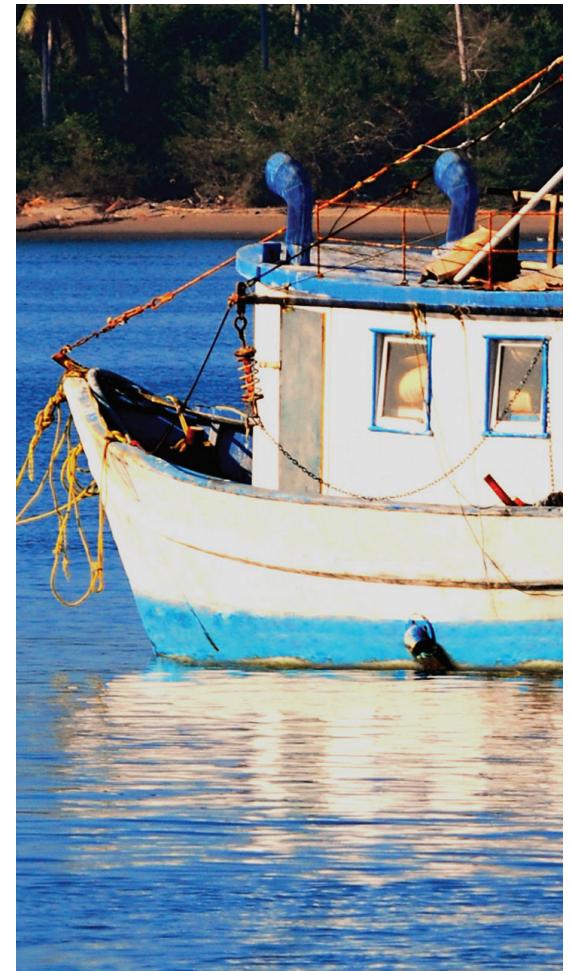
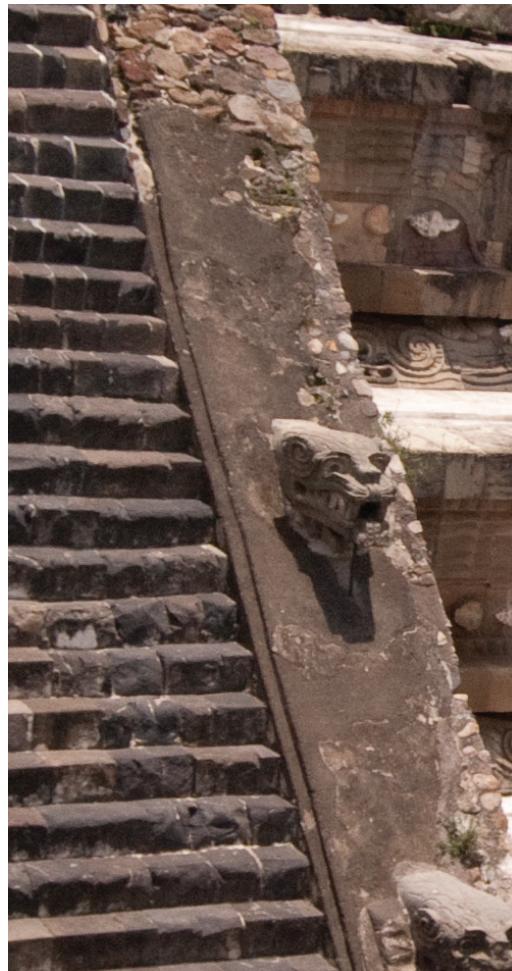
ÍNDICE

MARAVILLAS



- 18 Alebrijes
- 21 Ángel de la Independencia
- 22 Árbol de la vida de Metepec
- 25 Arrecifes del Caribe
- 26 Atlantes de Tula
- 29 Ballenas del Mar de Cortés
- 30 Barrancas del Cobre
- 33 Basílica de Guadalupe
- 34 Biblioteca de México José Vasconcelos
- 37 Campos de agave en Jalisco
- 38 Cerro de la Silla
- 41 Día de muertos
- 42 Domingo en la plaza
- 45 Dulces mexicanos
- 46 Estadio Azteca
- 49 Frida Kahlo
- 50 Flores de todo el país
- 53 Guelaguetza
- 54 Mariachis
- 57 Mariposas monarca

- 58 *Mercados mexicanos*
- 61 *Orfebrería en plata mexicana*
- 62 *Olinalá*
- 65 *Palacio de Bellas Artes*
- 66 *Pesca en Sinaloa*
- 68 *Popocatepetl e Iztaccíhuatl*
- 70 *Rebozos mexicanos*
- 73 *San Miguel de Allende*
- 74 *Sarapes*
- 77 *Selva lacandona*
- 78 *Sombreros mexicanos*
- 81 *Talavera poblana*
- 82 *Teotihuacan*
- 85 *Torre Latinoamericana*
- 86 *Veracruz, los ritmos del puerto*
- 89 *Xochimilco*
- 90 *Zacatecas*





PRESENTACIÓN

Septiembre, 2010.

Grupo La Moderna es una empresa *Orgullosamente Mexicana* que ha fincado su crecimiento y desarrollo en el trabajo, la buena administración, la excelencia y la lealtad. Estos valores sustentan lo que somos.

Ahora que se cumple el Bicentenario de la Independencia de México y el Centenario de nuestra Revolución, en Grupo La Moderna queremos celebrar, llevando a sus hogares un nuevo libro que al igual que nuestro país, refleje un mosaico de tradiciones, cultura y sabor.

Es nuestro ferviente deseo que a través de *Orgullosamente Mexicana*, puedan saborear los deliciosos platillos de pasta que les presentamos, esperando que los disfruten tanto como se disfruta el hecho de ser mexicanos y formar parte de un país con tanta diversidad cultural y culinaria.

En Grupo La Moderna trabajamos día a día con mucho empeño para poder llevar a su mesa la mejor pasta de México.

Grupo La Moderna





INTRODUCCIÓN

Pastas La Moderna, lleva 90 años siendo una empresa orgullosamente mexicana. Ha formado parte a lo largo de todo ese tiempo, de la edificación de lo que hoy es México y de la construcción de nuestro presente. Es por esto que, a través de esta publicación que así hemos denominado, *Orgullosamente mexicana*, queremos darle una muestra al lector de lo que mejor sabemos hacer: la pasta, –tan integrada ya a las delicias de nuestra gastronomía y cultura culinaria–, con algunas imágenes de aquello que para nosotros representa lo mejor de México.

Nuestro país es un amplio mosaico en todos los sentidos: cultural, étnico, social, gastronómico, histórico, geográfico. Desde todos los rincones de nuestro territorio, aparecen muestras de nuestra diversidad y sincretismo; personajes múltiples y variados que han construido este maravilloso país, momentos difíciles que hemos enfrentado y un sinfín de tradiciones que se han ido fortaleciendo a través de los años.

Al mirar nuestro pasado histórico, una sensación de orgullo nos invade. Nuestras culturas milenarias: los teotihuacanos, los mayas, los olmecas, los aztecas; quienes dejaron legados múltiples y profundos. Pueblos que dejaron una marca imborrable de capacidad arquitectónica, de conocimientos matemáticos y astronómicos, de estrategias militares, de belleza artística; y entre otras, no menos importantes, de adaptación a otras culturas, que al encuentro y la convivencia con la hispana, hicieron de este pueblo un lugar único. Vinieron la Independencia, el Primer Imperio, la época de Santa Anna, la Reforma, la estancia de Maximiliano de Habsburgo, el Porfirismo, la Revolución Mexicana y nuestra historia contemporánea. A través de todos estos momentos, poco a poco se fue tejiendo y dibujando lo que hoy es México.





Cómo no sentirse orgullosos de un país que se ha construido a partir de la lucha, a partir de la decisión y el valor de su gente. Las razones continúan, desde las históricas, hasta las más sencillas y cotidianas: como nuestra variedad de frutas, como las grandiosas nieves de guanábana y limón; como la conversación animosa con el boleador; como la plática de política con el apasionado taxista, como un taco de longaniza en la esquina. El disfrute de un domingo en una plaza, la hospitalidad y sencillez de nuestro pueblo, la vista de los volcanes al amanecer, o de miles de jacarandas en flor. La calidez de nuestra gente, su capacidad y creatividad para mantener a los suyos, el olor a pan recién horneado, nuestros mercados, el sonoro baile de los viejitos. Llegar a casa y ser bien recibido por la familia y por un buen taco de "frijolitos"; los pescadores de Pátzcuaro en una mañana, el sonido de la jarana y el del guitarrón, el olor del mango y la guayaba, el canto del merolico y sus remedios para todo, la música del organillero o la catedral rosa de Morelia y todo el gozo que se siente al sabernos parte de un pueblo tan rico. La lista es interminable: artesanías, música, gastronomía, paisajes, arquitectura, arte, biodiversidad...

En Pastas La Moderna nos sentimos profundamente orgullosos de México. De su gente, de su cultura, de su geografía, de su diversidad, de su presente lleno de retos a los que los mexicanos se enfrentan día a día. Nos sentimos orgullosos de nuestro pasado milenario, de la disposición de nuestra gente para el trabajo y la festividad, de su solidaridad en los momentos difíciles.

Nuestra intención es que al recorrer las páginas de este libro y sus imágenes, el resultado sea inspirador y esperanzador; que todos los sentidos se despierten y nos recuerden el orgullo de ser mexicanos. Desde alebrijes multicolores y ancestrales muestras de arte popular, –que aún permanecen en nuestra cultura–, hasta majestuosos volcanes e imponentes símbolos patrios como el Ángel de la Independencia. Como no fascinarse, al saberse parte de una cultura con tanta magia y con tanto colorido, aromas, texturas y sabores.

¡Buen Provecho!



ORIGEN Y BONDADES DE LA PASTA

Las mejores bondades de la pasta se viven a través de la experiencia, no hay nada mejor que saborear un buen plato de pasta; donde todos nuestros sentidos participan para disfrutar y apreciar la textura, el olor, la mezcla de los sabores, el colorido y toda la creatividad de un buen platillo.

El origen de la pasta es indudable: Italia, en la zona de la campiña napolitana, cuya agua es muy rica en azufre, le da a la pasta una elasticidad y resistencia a la cocción muy particulares. El término macarrones con el que hoy se designa un tipo de pasta, se remonta a los escritores romanos de los primeros siglos de nuestra era, pues en aquella época se usaba para cualquier tipo y formato de pasta, es decir, era un sinónimo de pasta. Existe también la idea de que Marco Polo trajo consigo la pasta desde China, en el siglo XIII, pero ya había menciones anteriores en Italia. En un primer momento la elaboración sólo se reservó a las mujeres, luego la elaboración industrial comenzó en el siglo XIX, más precisamente en Nápoles en 1830.

“Alimento de ancestral presencia y amplio valor en la cocina mediterránea”, la pasta no únicamente mantiene su vigencia sino que al pasar de los años, se reinventa a sí misma, dando lugar a las mezclas más sencillas o a las más barrocas, según el gusto del comensal o la imaginación del que la prepara. “La pasta es punto de encuentro de tendencias e ingredientes: fusión de un ejercicio culinario nutrido de influencias y experimentaciones”.¹

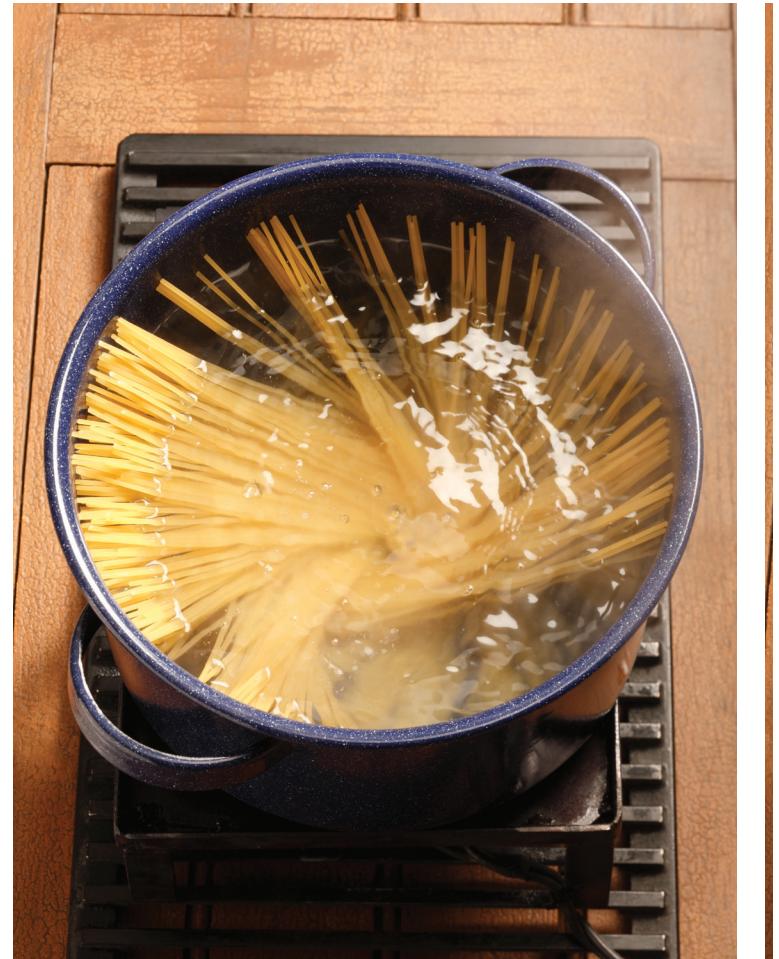
La pasta es versátil y actual, con ella se puede innovar, incorporando ingredientes y sabores de los rincones más distantes del planeta. En sus distintas versiones, tanto cortas como largas; elaboradas con la misma base de harina de trigo; todas son expresión de sabor, nutrición y equilibrio.

En Grupo La Moderna se cuida concienzudamente todo el proceso de elaboración y distribución, desde la siembra y cosecha del trigo, hasta la oportuna exhibición de cada uno de los productos en el comercio, buscando que el ama de casa quede cien por ciento satisfecha con un producto nutritivo, sabroso y confiable.



Si bien cocer la pasta es una tarea sencilla, es bueno tomar en cuenta algunos tips para que tu pasta tenga como resultado una mejor consistencia y conserve sus principales atributos nutricionales; esto es que quede al dente, es decir, en su punto.

La pasta al dente se reconoce cuando, después de cocerla, se puede apreciar con una consistencia un tanto suave por fuera pero un poco más dura por dentro. Es decir, la pasta se coció un poco más por fuera y un poco menos por dentro.





LA COCCIÓN DE LA PASTA



- 1 Hierva un litro de agua, por cada 100 g de pasta que vayas a cocinar. Es muy necesario que el agua sea abundante. Si cocinarás para muchas personas y no se cuenta con una cacerola grande, conviene más usar dos cacerolas llenas de agua en las proporciones indicadas.

Cuando el agua suelte el hervor, agrega una cucharadita de sal por cada litro de agua y la pasta elegida. El agua nunca debe perder el hervor y conviene mantener una temperatura constante. Esto es importante para evitar que se pegue la pasta.

- 2 Agrega la pasta. Para la pasta larga, se recomienda tomar el puño de pasta por arriba y sumergir el extremo inferior en el agua; conforme se ablande, se sumerge el resto del manojo. En el caso de pastas cortas, lo mejor será ponerlas en pequeñas cantidades cada vez.

La cacerola que se use para cocer la pasta debe permanecer destapada durante todo el proceso.

- 3 Conviene mover de vez en cuando, con una pala o tenedor de madera, durante el cocimiento inicial, porque es cuando la pasta desprende el almidón. Esto evitará que la pasta se pegue.

- 4 Cuando la pasta esté al dente, retírala del fuego y, de inmediato, escurre el agua caliente para evitar una cocción posterior.

*Si la pasta se va a servir fría o por alguna razón se tiene que quedar en el escurridor, procura enfriarla con agua y tápala con una película de plástico para evitar que el aire la reseque y la torne oscura.





ORGULLOSAMENTE
MEXICANA



SOPA DE DINOSAURIOS

Y ALEBRIJES

ALEBRIJES. Desde el espacio de la magia nos llegan los alebrijes, personajes del mundo de la imaginación y de los sueños. No importa si se trata de madera o papel, los artesanos que los fabrican son capaces de crear y recrear todo el sincretismo y el imaginario mexicano. Los alebrijes son muestra de ingenio, colorido y creatividad; no importa si se trata de una mariposa con cabeza de león o de un dragón con cuerpo de perro; cada pieza traduce fielmente el alma de los mexicanos, sus miedos, sus fantasías, sus sueños, sus gozos, su alegría...

6 porciones

200 g de dinosaurios La Moderna • ½ taza de puré de tomate • 2 lt de caldo de pollo
• 100 g de salchichas de pavo en mitades
• 100 g de tocino de pavo en cuadritos • sal al gusto • rodajas de plátano macho fritas.

En una cacerola fríe el tocino; cuando empiece a soltar la grasa, agrega la pasta y sigue hasta que ésta tome un color dorado. Agrega las salchichas, el puré, el caldo de pollo y la sal. Deja hervir a fuego lento por 20 minutos. Decora con el plátano macho.



SPAGHETTI DEL ÁNGEL

Y FIESTAS PATRIAS

3 porciones

300 g de spaghetti La Moderna.

Verdes

2 tazas de hojas de cilantro lavado • ½ taza de piñones blancos • ½ diente de ajo • 1 cda de queso parmesano rallado • aceite de oliva al gusto • sal.

Mezcla todos los ingredientes en una licuadora hasta obtener unapasta homogénea; añade aceite de oliva hasta obtener la texturadeseada. Reserva.

Blancos

250 ml de crema de leche • 2 cdas de mantequilla • leche (la necesaria) • requesón • nuez moscada • pimienta negra.

En una sartén derrite la mantequilla a fuego medio, añade la crema hasta obtener una salsa tersa. Puedes aligerar la salsa con un chorrito de leche hasta obtener la suavidad deseada. Añade nuez moscada, sal y pimienta. Reserva.

Rojos

1 taza de jitomates triturados en conserva • ½ cebolla picada • 2 cdas aceite de oliva • chile de árbol troceado al gusto.

En una sartén fríe la cebolla y los tomates triturados en el aceite de oliva, añade el chile de árbol troceado, tapa y deja que los sabores se mezclen por unos minutos. Reserva.

Una vez listas las tres salsas, divide la pasta en tres porciones iguales. La primera porción se mezcla con el pesto, la segunda con la salsa blanca y la tercera con la salsa roja; a la segunda añádele una cucharada de requesón y espolvorea con pimienta negra molida. Sirve en platón alargado comenzando con la verde, luego la blanca y por último la roja. Sirve caliente.





ÁNGEL DE LA INDEPENDENCIA. Sin lugar a dudas, uno de los monumentos más representativos y de más significado para los mexicanos es El Ángel o como fue concebida La Columna de la Independencia. El arquitecto Antonio Rivas Mercado fue el autor del proyecto. Don Porfirio Díaz la inauguró el 16 de septiembre de 1910, con motivo del centenario de la Independencia. El monumento que tiene 45 metros de altura, lleva en la parte superior una victoria alada recubierta con chapa de oro de 24 kilates.

PLUMA DE LA VIDA

EN HOJALDRE DE PASILLA

3 porciones

200 g de pluma La Moderna • 300 g de pasta de hojaldre • 2 cdas de ajonjolí • 2 tazas de salsa de chile pasilla • 100 g de queso de cabra • un huevo batido.

Cubre un refractario con el hojaldre, barniza con huevo batido y espolvorea los bordes con ajonjolí. Hornea hasta que se vea cocido.

Mientras tanto, cuece la pasta como

se indica en la página 15. Mezcla con la salsa pasilla y reserva. Retira del horno la canasta de hojaldre, rellena con la pasta, espolvorea con el queso de cabra y hornea un par de minutos hasta que el hojaldre esté dorado. Sirve en el refractario.



ÁRBOL DE LA VIDA DE METEPEC.

En el árbol de la vida se plasman diferentes imágenes y representaciones: el nacimiento, la vida y la muerte, la primavera... La técnica es ancestral, aprendida de familia en familia a lo largo de los años; no importa si se les deja al natural o se les pinta, el árbol de la vida de Metepec, Estado de México, es "una tradición mexicana que habla del encuentro entre el alfarero y las fuerzas mágicas de la naturaleza".²



MOÑO DE CORALES

EN PIÑA CON CAMARONES

3 porciones

200 g de moño La Moderna • 200 g de camarón pacotilla • 1 taza de cuadritos de piña en almíbar • 2 apios en cuadritos • 1 lata de media crema • ¼ de taza de mayonesa • caldo de chile jalapeño en escabeche • sal y pimienta.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva. En un recipiente revuelve la crema, la mayonesa, el almíbar de la piña, el caldo de jalapeños, la sal y la pimienta. Agrega la pasta, los camarones, la piña y el apio, mezcla todo, refrigera por una hora y sirve. Puedes ahuecar piñas para servir individualmente.

ARRECIFES DEL CARIBE. El Caribe mexicano con sus arrecifes es un paraíso que llena de orgullo a los mexicanos. El Banco Chinchorro es el atolón más grande de nuestro país y el segundo más grande del planeta. Está rodeado por una maravillosa barrera de coral de 20 metros de espesor. Este arrecife cuenta con una gran variedad de especies: corales, tortugas, caracoles, delfines, rayas. Debido a su importancia, desde 1996 es considerado una reserva.







ATLANTES DE ROTINI EN PIPIÁN

3 porciones

300 g de rotini La Moderna • 500 g de lomo de cerdo cocido y rebanado • ½ taza de ajonjolí • ½ taza de pepita de calabaza pelada • ¼ de taza de cacahuate limpio sin sal • 3 chiles anchos desvenados sin semilla • 2 chiles pasilla desvenados • 1 taza de consomé de res • 150 g de jitomate • aceite • 1 ajo • 1 pizca de canela • pimienta negra • sal.

los chiles molidos con los jitomates, las especias y un poco de caldo de res para obtener una salsa tersa. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Mézclala con un poco de pipián y las rebanadas de carne. Reserva unas pepitas para decorar. Sirve caliente.

Tuesta las pepitas, los cacahuates y el ajonjolí moviendo constantemente para que no se quemen, muélelos muy finos y reserva. Asa los jitomates, el ajo y los chiles; estos últimos cuécelos con un poco de agua o caldo. Licua todo (sin que queden grumos). En una sartén con aceite fríe las pepitas, los cacahuates y el ajonjolí; añade

ATLANTES DE TULA. Los atlantes se encuentran en el sitio arqueológico de la ciudad de Tula en Hidalgo, perteneciente a la cultura tolteca. Ahí se observan estatuas de 4.8 metros de altura, labrados en piedra basáltica. Estos imponentes personajes custodian el templo de Tlahuizcalpantecuhtli o "estrella de la mañana". También se dice que estos gigantes sostenían el techo del adoratorio dedicado a Quetzalcóatl. Los atlantes sin duda son colorales y magníficos, una de las grandes maravillas de nuestro país.



LASAGNA DEL PACÍFICO

CON MARLIN

BALLENAS DEL MAR DE CORTÉS.

El Golfo de California es el cuarto ecosistema con mayor biodiversidad en todo el planeta, también se le conoce como el acuario del mundo. El Mar de Cortés, aislado del océano por la península, posee características singulares y una gran riqueza biológica; por esa razón, la zona posee la mayor variedad mundial de grandes ballenas: la ballena gris, boreal y la ballena azul; que entre otras son especies protegidas. Tanta diversidad es digna de orgullo, pero también representa un arduo trabajo para su conservación.

6 a 8 porciones

250 g de lasaña *Luigi* • 300 g de marlin ahumado desmenuzado • ¼ de taza de aceite de oliva • ½ pimiento verde y rojo en cubos • ½ cebolla finamente picada • 1 diente de ajo finamente picado • 2 cdas de cilantro finamente picado • alcaparras y aceitunas al gusto • 3 tazas de puré de tomate • ½ taza de vino tinto • ¼ de kg de queso chihuahua o mozzarella rayado • 1 pizca de comino • sal y pimienta al gusto.

Precalienta el horno a 250°C. Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva.

Estofado de marlin

En una sartén caliente el aceite de oliva y sofríe el ajo, la cebolla, el marlin, los pimientos y el cilantro; una vez acitronado, agrega el puré, el vino, las alcaparras y aceitunas, y condimenta al gusto con comino, sal y pimienta.

En un refractario previamente engrasado acomoda una capa de lasaña y sobre ésta el estofado de marlin; repite la acción una y otra vez hasta terminar con una capa de marlin; agrega queso y mete al horno por 20 minutos. Sirve de inmediato. Acompaña con pan tostado con mantequilla, ajo y perejil.







BARRANCAS DE SPAGHETTI

CON AGUJAS NORTEÑAS

4 porciones

300 g de spaghetti La Moderna • 1 kg de aguja de res • $\frac{3}{4}$ kg de jitomates maduros • 1 cebolla pequeña en cuadritos • 1 zanahoria en cuadritos • 1 rama de apio en cuadritos • $\frac{1}{2}$ taza de caldo de res • 3 cdas de aceite de oliva • $\frac{1}{2}$ taza de vino tinto • 1 ramita de perejil finamente picada.

Sella las agujas en el aceite de oliva hasta dorarlas. Retira y reserva. Sofríe la cebolla, la zanahoria, el apio y el perejil a fuego lento, hasta dorar la cebolla; esto en la misma sartén en la que sellaste las agujas. Incorpora a la sartén $\frac{1}{2}$ taza del caldo de res y añade el vino tinto. Pela los jitomates, quítales las semillas y pásalos por un colador. Añade al guiso. Deja a fuego lento durante una hora, vertiendo de vez en cuando un poco de caldo. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Mezcla la pasta con la salsa. Salpimenta al gusto. Sirve las agujas y encima coloca la pasta ya salseada. Sirve caliente.

Sella las agujas en el aceite de oliva hasta dorarlas. Retira y reserva. Sofríe la cebolla, la zanahoria, el apio y el perejil a fuego lento, hasta dorar la cebolla; esto en la misma sartén en la que sellaste las agujas. Incorpora a la sartén $\frac{1}{2}$ taza del caldo de res y añade el vino tinto. Pela los jitomates,

BARRANCAS DEL COBRE. El descubrimiento y el gozo de la naturaleza sin duda se vive en las Barrancas del Cobre en la Sierra Tarahumara. Con 60 mil kilómetros de montañas; en el recorrido se puede admirar la barranca de Urique, la más profunda del país con 1,879 metros. Las barrancas están formadas principalmente por rocas volcánicas de más de 20 millones de años de antigüedad. Sin duda estar ahí es un encuentro con la majestuosidad de la naturaleza en todo su esplendor.



MOÑITOS DEL TEPEYAC

EN MOLE DE OLLA

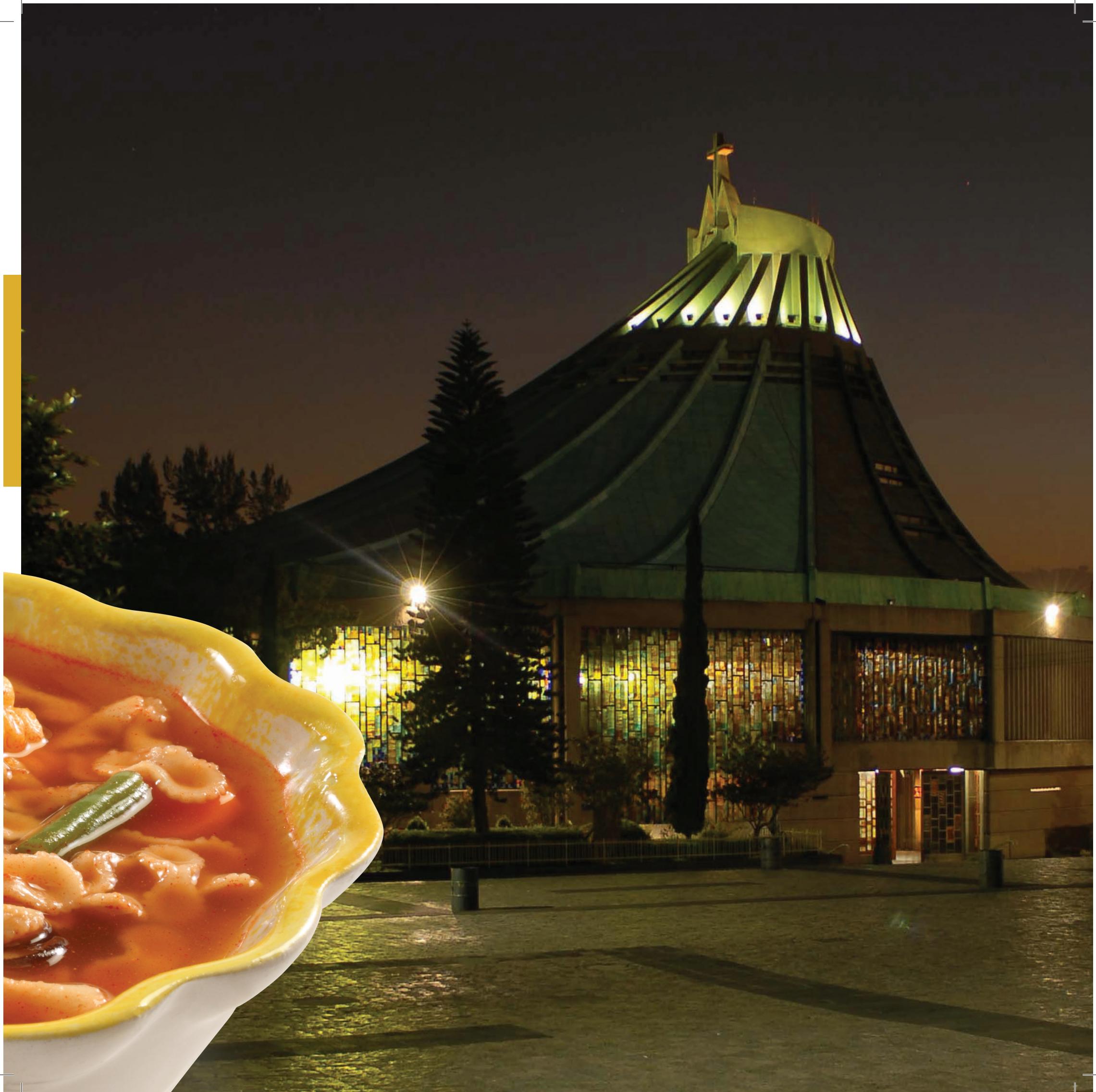
6 porciones

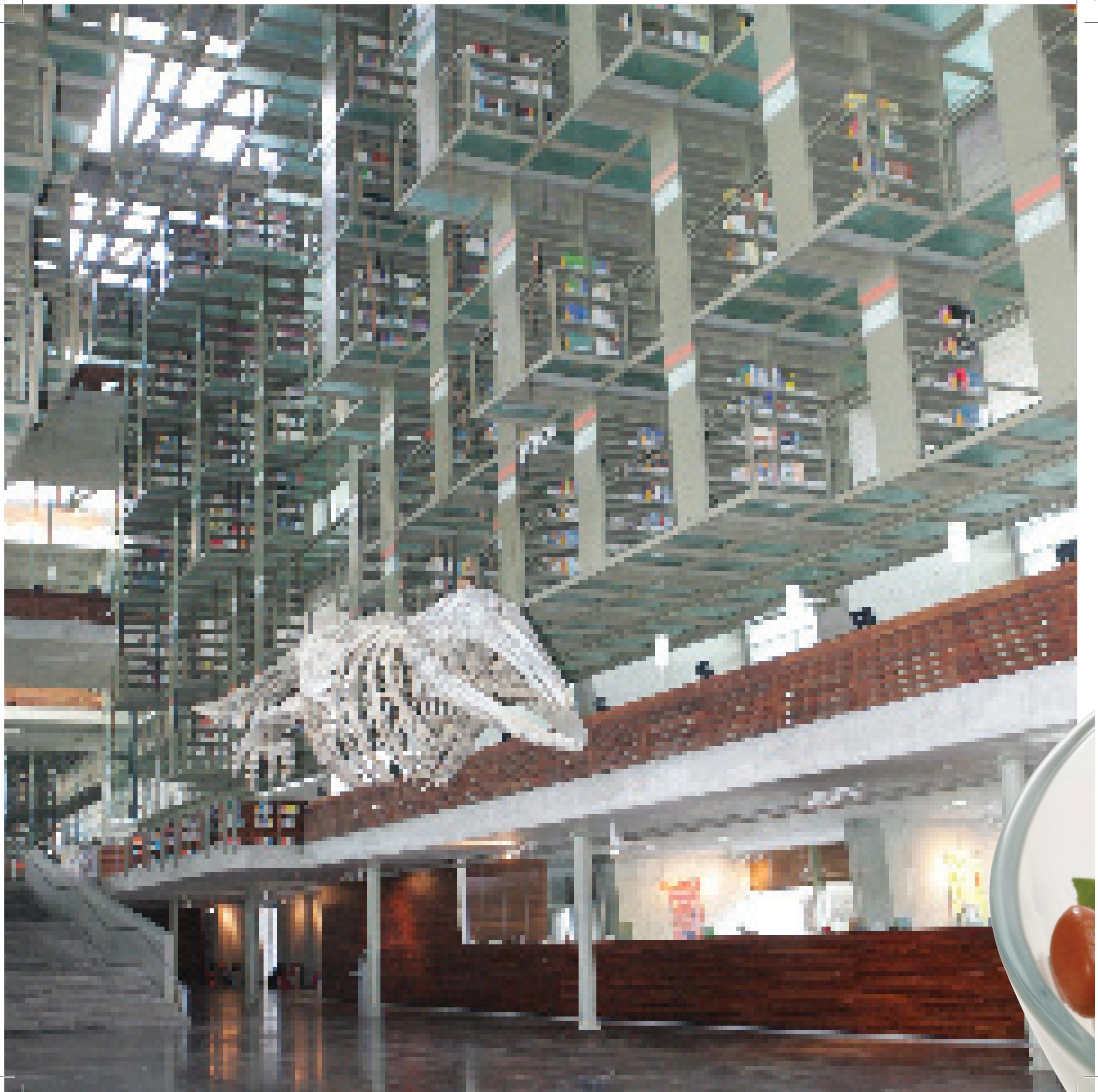
200 g de moñitos La Moderna • 6 piezas de chambarete con hueso • 3 chiles anchos desvenados y sin semilla • 3 chiles pasilla desvenados • 2 jitomates en cuartos • ½ cebolla • 1 chayote tierno (opcional) • 2 elotes tiernos partidos • 3 zanahorias en rodajas • 4 calabacitas en cubos (opcional) • ½ taza de aceite de oliva • 200 g de ejotes limpios y partidos • 2 lt de agua • 2 dientes de ajo • 1 ramita de epazote • sal • pimienta.

En una olla exprés con aceite, fríe ligeramente la carne y los ajos, luego cubre con el agua, salpimenta y cuece media hora. Cuece las verduras aparte en agua con sal, empezando con las más duras, y conserva un poco de su agua de cocción. Mientras tanto, asa los chiles, los jitomates y la cebolla. Lícialos ayudándote con un poco de agua de la cocción de las verduras, cuéalos y añádelos a la carne. Agrega las verduras y una rama de epazote, sigue cocinando con la olla exprés destapada por 15 minutos más y ajusta la sal. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Sirve el mole de olla en platos y añade la cantidad de pasta que desees.

BASÍLICA DE GUADALUPE. “Hombres y mujeres, de todas las edades y condiciones sociales, hemos podido experimentar el abrazo materno de María, Madre de Dios, al visitarla en la Basílica de Guadalupe, ya sea buscando perdón, gracia, fortaleza; ofreciendo conversión; presentando intenciones, decisiones y proyectos o encomendando hijos, padres, hermanos... con la seguridad de que la Madre de Jesucristo, aparecida años atrás a Juan Diego, con la misma ternura maternal que entonces, abrazará a cada uno para decir en su corazón: ‘No temas hijo mío. ¡No estoy yo aquí que soy tu Madre!’”¹³







CÁTEDRA DE CODITOS FRÍOS

3 porciones

200 g de codo #4 La Moderna • 1 taza de frijoles negros en conserva escurridos • 1 taza de frijoles bayos en conserva escurridos • 1 chile jalapeño cortado • ½ cebolla morada cortada en pluma • 2 cdas de cilantro finamente troceado.

Para la vinagreta

⅓ de taza de aceite de oliva • 3 cdas de vinagre de vino blanco o de manzana • sal al gusto.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva. Mezcla en un tazón los ingredientes de la vinagreta hasta que emulsione. Agrega la pasta, los frijoles, la cebolla y el chile. Espolvorea el cilantro picado y rectifica la sal. Sirve a temperatura ambiente.

BIBLIOTECA DE MÉXICO JOSÉ VASCONCELOS.

Esta biblioteca, dedicada al filósofo y educador José Vasconcelos, cuenta con un acervo bibliográfico integrado por 575 mil libros, así como importantes colecciones de material multimedia, infantil, en sistema Braille, musical y cinematográfico. Obra del arquitecto Alberto Kalach, su diseño permite ampliar la estantería para crecer su acervo. En un bellissimo entorno que cuenta con amplias áreas verdes, sus extensos espacios dan cabida a exposiciones, cursos, conciertos y presentaciones de libros, por lo que la Biblioteca se presenta como un importante Centro Cultural en la ciudad de México.



FETTUCCINE AL TEQUILA CON MEDALLONES

6 porciones

200 g de fettuccine La Moderna • 8 medallones de filete de res • 1 cda de tomillo seco • 2 cdas de aceite de oliva • 1 diente de ajo • ½ de vaso de tequila blanco • 300 ml de crema • sal y pimienta.

Sazona los medallones con tomillo seco y reserva. En una sartén fríe una cucharada de aceite de oliva, el ajo y el tequila por tres minutos. Añade la crema, sazona, revuelve hasta obtener una salsa tersa y deja cocer a fuego lento unos minutos. En una sartén caliente agrega el aceite de oliva restante y fríe los medallones al término deseado. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Mezcla en caliente la pasta con la salsa de tequila y sirve.

CAMPOS DE AGAVE DE TEQUILA EN JALISCO.

Un cielo de azul intenso, un árbol en medio y un sin fin de agaves se imponen a la vista, evocando el disfrute de la bebida de Tequila, Jalisco, con denominación de origen. Se ha fabricado en México desde hace 400 años. Durante la revolución mexicana "en cuentos, novelas, testimonios, fotografías, el tequila es el instrumento que anima el fulgor de rifles y carabinas (...)"[†] Y así sigue siendo a lo largo de los años; sin duda el tequila es la bebida popular de México.







TORNILLO REGIO

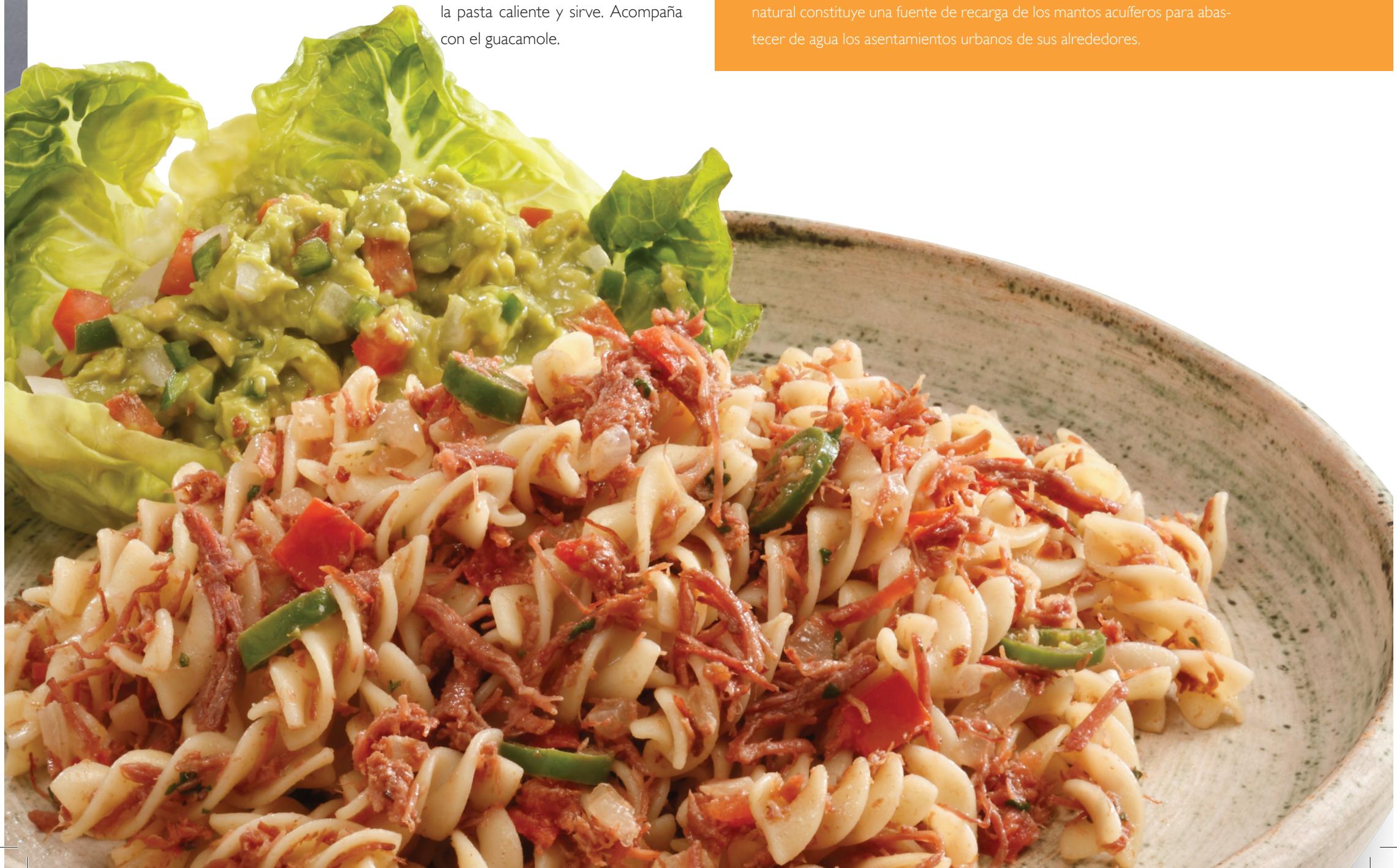
CON MACHACA

3 porciones

200 g de tornillo La Moderna • 200 g de machaca de res • ½ cebolla finamente picada • 2 jitomates en cubos • 3 cdas de cilantro finamente picado • 1 chile serrano en rodajas delgadas • 4 cdas de aceite de maíz • guacamole.

En una sartén caliente el aceite y pon a freír la cebolla, la machaca, el chile, el jitomate y el cilantro. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Ya que esté lista la machaca, agrega la pasta caliente y sirve. Acompaña con el guacamole.

CERRO DE LA SILLA. Símbolo representativo del estado de Nuevo León y de identidad y orgullo para sus habitantes, el Cerro de la Silla forma parte de la Sierra Madre Oriental. Ubicado al sureste de la ciudad de Monterrey tiene una superficie de 6,039.5 hectáreas con ecosistemas de bosque de encino y pastizal. Además de la belleza visual, este monumento natural constituye una fuente de recarga de los mantos acuíferos para abastecer de agua los asentamientos urbanos de sus alrededores.



ESPIRALES DE LA CATRINA

RELLENOS DE CAJETA

DÍA DE MUERTOS. La luz de las velas para alumbrarles el camino, su fotografía para recordarlos, su bebida y comida preferida, quizás alguna de sus pertenencias, el aroma del copal y mucho compasúchil. No importa si se trata de Mixquic, en la ciudad de México, de Tzintzuntzan en Michoacán o de Cuetzalan en Puebla, ésta es quizás una de las fiestas más emblemáticas de nuestro país. La magia comienza el primero de noviembre en la noche. “Las flores sobre las tumbas son muchísimas, pero las velas encendidas sobre ellas son más. (...) Todo el cementerio esa noche, es un gran jardín de fuego”.⁵

3 porciones

200 g de espiral La Moderna • 1 taza de cajeta • ½ de taza de nueces tostadas y troceadas.

Cuece la pasta como se indica en la página 15. Con una pequeña espátula o duya pastelera rellena los espirales con la cajeta. (Puedes calentarla unos segundos en el microondas para que sea más manejable.) Sirve sobre una cama de cajeta y espolvorea con la nuez. Se recomienda comer tibia.







CODITO DOMINGUERO

CON PAPA Y APIO

6 porciones

200 g coditos #1 La Moderna • 2 papas en cubitos • 2 tiras de apio en cubitos • ½ chile poblano en cubitos • 3 cdas de aceite • 2 jitomates • ¼ de cebolla • 2 lt de caldo de res • 2 cdas de consomé en polvo • queso panela en cubitos.

En una cacerola pon a calentar el aceite y sofríe la pasta, la cebolla, el apio, las papas y el chile. Licua el caldo con los jitomates y cuela. Agrega a la cacerola el caldillo, el consomé en polvo y deja hervir; baja el fuego y deja cocer hasta que la pasta esté en su punto. Sirve caliente con cubitos de queso panela para que se derritan. Acompaña con tostadas.

En una cacerola pon a calentar el aceite y sofríe la pasta, la cebolla, el apio, las papas y el chile. Licua el caldo con los jitomates y cuela. Agrega a la cacerola el caldillo, el consomé en polvo y deja hervir; baja el fuego y deja cocer hasta que la pasta esté

DOMINGO EN LA PLAZA. Asistir a la Alameda o a una plaza pública el domingo es una de las tradiciones mexicanas mejor guardadas, es adentrarse en los placeres de la vida cotidiana de los mexicanos. Todo comenzó en épocas prehispánicas y ha perdurado a lo largo de nuestra historia. Por ahí habrá que pasar si se quiere descubrir al merolico, al heladero, al de los globos, al “santoclos” en navidad; para disfrutar de un taco de canasta y claro, para dejarse mirar.





DULCE DE MUNICIÓN

CON LECHE DE COCO Y MANGO

DULCES MEXICANOS.

Hay bisnagas, membrillos, gaznates, algodones de azúcar, cacahuates garapiñados, cocadas y mazapanes. Los dulces mexicanos nacen del maravilloso sincretismo del pueblo mesoamericano y del español. Con una maravillosa combinación de ingredientes y sabores, todo México se cubre de dulce. Nos llegan sabores de todos los rincones de nuestro país, desde las maravillas que se preparaban en los conventos, hasta las que hoy podemos adquirir los domingos cuando salimos de paseo, en algún puesto callejero.

3 porciones

200 g de munición La Moderna • 1 lt de leche
• 1 lata de leche de coco (tipo oriental) • ½
lata de leche condensada • 2 mangos manila
en cubitos • canela en polvo para decorar.

Hierve la pasta en un litro de leche hasta que esté suave; escurre y deja enfriar. Aparte en un tazón, mezcla la leche de coco y la leche condensada. Revuelve con la pasta y el mango, moldeala en tazas, refrigera dos horas y espolvorea canela al gusto para decorar.





ESTADIO AZTECA. Ícono del deporte más popular en nuestro país. Con una capacidad de 105,064 espectadores, es el tercero más grande del mundo y forma parte importante de la historia deportiva de México. Diseñado por el arquitecto Pedro Ramírez Vázquez, se construyó en 1962 para celebrar la Copa Mundial de Fútbol que se realizó en México en 1970. Es el único estadio que ha albergado dos finales de la copa del mundo en los campeonatos de México '70 y México '86.



CARACOL AZTECA

EN CHILE POBLANO

4 porciones

Escabeche

4 chiles poblanos • aceite para freír • ½ taza de vinagre de manzana • 1 cebolla blanca rebanada finamente • 5 dientes de ajo en mitades • 1 zanahoria en rodajas • laurel • clavo de olor • sal.

Asa los chiles, retira la piel, ábrelos desvenalos y fríelos en aceite caliente, tápalos para que suden unos minutos, retíralos y escúrrelos. Fríe la cebolla y el ajo en el mismo aceite que los chiles, añade la zanahoria, el vinagre, laurel, clavo de olor y sal.

Relleno

200 g de caracol #3 La Moderna • 2 latas de atún en agua escurridas • 1 taza de granos de elote • ½ cebolla morada cortada en cuadritos • 1 taza de mayonesa • sal y pimienta.

Cuece la pasta como se indica en la página 15. Mezcla la mayonesa, el atún desmenuzado, la cebolla, el elote; agrega la pasta y mezcla con cuidado para que ésta conserve la forma. Rectifica la sazón, rellena los chiles poblanos y sírvelos en la cama de escabeche.



MACARRÓN SURREALISTA

EN SOUFLÉ VEGETARIANO

3 porciones

200 g de macarrón largo *La Moderna* • 5 huevos • 3 cdas de crema • 1 pizca de nuez moscada • ½ taza de queso manchego en cubitos • 2 tazas de vegetales mixtos en cubitos (brócoli, zanahoria, calabaza, pimiento rojo y granos de elote) • sal y pimienta.

Precalienta el horno a 175 °C. Cuece la pasta como se indica en la página 15, pero sólo por ocho minutos ya que en el horno terminará la cocción. Escurre y reserva. En un recipiente bate los huevos, el queso, la crema, la nuez moscada, sal y pimienta, hasta que esponje un poco; agrega los vegetales y reserva. En un refractario engrasado con mantequilla pon dos capas de macarrón largo en forma de rejilla y cubre con un poco de la mezcla; repite capas de pasta y combina hasta terminar en mezcla y mete al horno por media hora o hasta que introduzcas un palillo y salga seco.

Precalienta el horno a 175 °C. Cuece la pasta como se indica en la página 15, pero sólo por ocho minutos ya que en el horno terminará la cocción. Escurre y reserva. En un recipiente bate los huevos, el queso, la crema, la nuez moscada, sal y pimienta, hasta que esponje un poco; agrega los vegetales y reserva. En un refractario engrasado con mantequilla pon dos capas de macarrón largo en forma de rejilla y cubre con un poco de la mezcla; repite capas de pasta y combina hasta terminar en mezcla y mete al horno por media hora o hasta que introduzcas un palillo y salga seco.

FRIDA KAHLO. La pintura de Frida Kahlo está ligada irremediablemente a la historia de su vida, a su trágico accidente y al encuentro con la pintura como medio de escape, catarsis y como un modo de reconstruirse a sí misma. En 1929 se casó con Diego Rivera, lo que cambió su vida y su pintura para siempre. Los años la han colocado en un espacio privilegiado entre las pintoras más reconocidas a nivel internacional. Actualmente es "un fenómeno cultural de alcances insospechados".







RAMO DE PLUMA

EN MIXIOTE

3 porciones

200 g de pluma La Moderna • 500 g de *cham-barete sin hueso* • 8 *chiles guajillos* • 3 *chiles pasilla* • 3 *jitomates asados* • 1 *diente de ajo* • *hilo de cáñamo* • 3 *cdas de vinagre blanco* • ½ *cebolla chica* • 3 o 4 *hojas de laurel* • *agua del remojo de los chiles* • 3 o 4 *hojas de mixiote o papel aluminio* • *sal y pimienta*.

Tuesta, desvena y remoja los chiles en agua caliente. En una licuadora muele los chiles, el ajo, la cebolla, el vinagre, los jitomates, un poco de agua y salpimenta al gusto. Mezcla el adobo con la carne y deja marinar 3 horas, divide en 3 porciones y colócalas al centro de cada hoja de

mixiote, agrega una hoja de laurel en cada porción, amarra las hojas de mixiote a manera de costalito y cuece en olla de presión de 25 a 30 minutos. Mientras tanto cuece la pasta de acuerdo a las instrucciones de la página 15. Abre los costalitos de mixiotes, deshebra la carne, agrega la pasta porcionada, mezcla bien con la carne y el adobo. Sirve caliente los mixiotes en un plato de barro.

FLORES MEXICANAS. Desde tiempos prehispánicos miles de flores, originarias de Mesoamérica, eran transportadas en las trajineras de Xochimilco; sin lugar a dudas, las flores eran un símbolo imprescindible de esta cultura. La riqueza floral en nuestro país sigue siendo espectacular; no importa si son originarias de estas latitudes o si vienen de otros países. No importa si se trata de elegantes gardenias, gladiolas, magnolias, bugambilas, jacarandas; una mágica variedad se puede observar en los caminos de nuestro país y en sus coloridos mercados.



FIDEUÁ DANZANTE

DE CABELLO DE ÁNGEL

GUELAGUETZA. Se deriva del vocablo zapoteca que significa ofrenda. Hoy en día, con ese sentimiento se celebra la fiesta de la Guelaguetza en donde, una vez al año, se reúnen las siete grandes regiones folklóricas del estado: la Costa, la Cañada, la Mixteca, la Sierra, el Alto Papaloapan, el Istmo y los Valles centrales ofrecen una magia de música y colorido con sus principales bailes y danzas tradicionales, junto con productos característicos de su tierra como frutas o artesanías.

4 porciones

300 g de cabello de ángel La Moderna • 100 g de camarones, pelados pero con la colita • 100 g de aros de calamar • 100 g de mejillones en su concha • ¼ de pimiento rojo en cuadritos • ¼ de pimiento verde en cuadritos • ½ cebolla blanca en cuadritos • 3 jitomates en cuadritos • ½ pimiento rojo en conserva cortado en tiras gruesas • 1 ramita de perejil picado • 3 cdas de aceite de oliva • 6 a 8 tazas de caldo de pescado • azafrán • sal y pimienta.

En una paellera sofríe la cebolla y los pimientos en cuadritos. Añade los camarones y los aros de calamar; séllos y reservalos. Añade los tomates, el azafrán y, por último, el caldo de pescado. Cuando comience a hervir el caldo, introduce la pasta con cuidado, luego los mariscos y cuece hasta que el agua se haya evaporado. Espolvorea con perejil picado, adorna con las tiras de pimiento y sirve.







MARIACHIS. Qué mejor manera de adentrarse en el corazón de los mexicanos que a través de la música. Y uno de sus íconos más representativos en este espacio son los queridos Mariachis de origen jalisciense. Conocidos en todo el mundo, son ya un símbolo de nuestra cultura y de nuestro carácter. En la actualidad se visten con el típico traje de charro e incluyen en sus repertorios, además de los originales sones de Jalisco, rancheras, corridos y hasta huapangos.

SERENATA DE FIDEOS

EN CONSOMÉ DE BARBACOA

6 porciones

200 g de fideo #3 La Moderna • 400 g de barbacoa ya cocida • 3 cdas de aceite de oliva • 2 chiles de árbol • 1 rama de cilantro • ½ cebolla picada finamente • 1 apio picado • 1.5 lt de caldo de res • sal.

En una cacerola dora en el aceite las costillas, añade la cebolla, el apio y los chiles de árbol; sazona con sal, deja cocer cinco minutos más y cubre con el caldo, deja hervir 15 minutos.

Cuece la pasta como se indica en la página 15. Sirve en platos el caldo, añade los fideos cocidos y condimenta con cebolla y cilantro.



CODO MONARCA

CON QUESO PANELA Y CHAMPIÑONES

MARIPOSAS MONARCA. Quienes han contemplado el maravilloso espectáculo de la mariposa monarca en los bosques de oyamel de los estados de México y Michoacán, no lo olvidan jamás. Cien millones de mariposas que huyen del frío de EUA y Canadá y en el mes de agosto, año tras año, emigran a esta zona de nuestro país, creando cuadros y tapices de bellissimo colorido y movimiento. "A mediados de febrero, comienzan sus rituales de apareamiento; y las nuevas crías emprenden un viaje de regreso, guiadas por huellas olfativas que sus padres dejaron en el camino".⁶

3 porciones

200 g de codo #4 La Moderna • 400 g de champiñones rebanados • 1 rueda de queso panela • ½ taza de aceite de oliva • 2 dientes de ajo • 1 chile serrano • ½ cda de consomé de pollo en polvo • 1 ramita de epazote picado.

En una sartén con aceite fríe el ajo, añade los champiñones, el chile picado, el epazote y el consomé diluido en un poco de agua. Cuando los champiñones hayan perdido el agua de cocción, ponles sal y vierte la mitad

encima del queso panela en un refractario, homea a fuego lento por 15 a 20 minutos. Mientras tanto cuece la pasta como se indica en la página 15, mézclala con la mitad de los champiñones y cubre el queso con ellos. Sirve caliente.







CALDO DEL MARCHANTE

DE ALMEJAS CON PANCITA

MERCADOS MEXICANOS. Desde antes de la Conquista existen los mercados en México, el Parfán, donde llegaban productos de los lugares más recónditos. Luego, en la época de la Independencia, la Plaza del Volador. Actualmente existen un sinnúmero de mercados, todos de una maravillosa diversidad. Y también hay los especializados como el de San Juan para los mejores mariscos, el de Sonora para endulzarse la vida, el de Jamaica para las flores más bellas, o el de la Ciudadela para las artesanías. Recorrerlo, significa toda una aventura.

6 porciones

200 g de almejas La Moderna • 1 kg de pancita previamente cocida y picada fina • 10 chiles guajillos desvenados • 1 chile ancho desvenado • 1 chile pasilla o chilaca desvenado • 2 lt de caldo de res (puede ser con consomé) • ½ cebolla • 1 diente de ajo • sal • orégano al gusto.

Hierve los chiles previamente asados hasta suavizarlos, licúalos con el diente de ajo y un poco de caldo. En el caldo restante pon la pancita a calentar con la cebolla. Añade a la pancita los chiles licuados y colados, hierva y ajusta la sal. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Sirve en platos y añade a cada uno la cantidad de pasta cocida que desees. Sazona con el orégano. Sirve bien caliente.





ORFEBRERÍA EN PLATA MEXICANA. La platería es una de las actividades más importantes de nuestra historia, no sólo en el espacio de la economía y los avances tecnológicos, sino en el ámbito artístico y de la vida cotidiana, a través de bellísimas piezas de orfebrería, joyas y otros objetos que nos han sido heredadas; desde aquellas que produjo el virreinato, hasta los modernos y reconocidos talleres que existen en la actualidad. Sin lugar a dudas, la platería mexicana es sinónimo de orgullo.



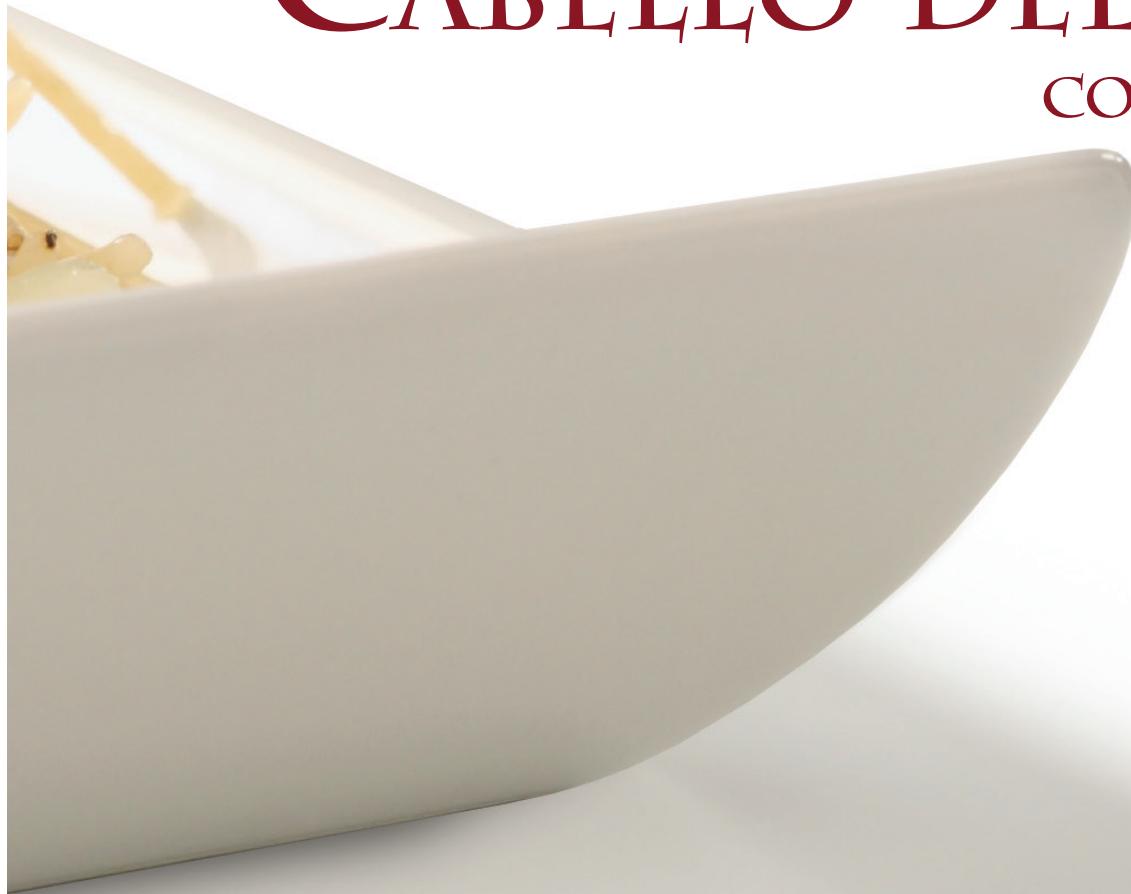
CABELLO DEL ORFEBRE

CON TOMATE DESHIDRATADO

3 porciones

200 g de cabello de ángel *La Moderna*
 • 150 g de tomate deshidratado • 6 hojas de albahaca fresca picada • 3 cdas de aceite de oliva • 1 diente de ajo finamente picado
 • 2 chiles de árbol troceados • sal y pimienta al gusto.

En una sartén fríe en el aceite el ajo, el chile de árbol, los tomates, la albahaca y salpimienta. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Vierte la pasta en la sartén, saltea con los demás ingredientes y sirve caliente.





GRABADO DE MOÑOS

CON CHOCOLATE BLANCO

OLINALÁ. “Colorpreciado de la naturaleza: ofrenda de los dioses, delirio y locura de los hombres”.⁷ Así se refieren al trabajo de los doradores de Olinalá, Guerrero, quienes desde antes de la Conquista han trabajado en estas piezas, jícaras decoradas con oro, donde cargaban su tributo. Actualmente estas artesanías son reconocidas mundialmente; los laqueadores, quienes trabajan de manera exquisita la técnica de laca con hoja de oro y plata, han obtenido un sin número de premios a nivel nacional, además de contar con la denominación de origen.

El rendimiento de porciones es variable

100 g de moños La Moderna • 400 g de chocolate blanco • 250 g de media crema • 1 cda de mantequilla • 2 chiles verdes o jalapeños desvenados y sin semillas, abiertos a la mitad • 15 fresas partidas a la mitad • palillos para brochetas.

Calienta la mantequilla, añade la media crema y los chiles, deja infusionar por 20 minutos en caliente. Agrega el chocolate previamente fundido en microondas o a baño maría. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Inserta en los

palillos la pasta alternada con las fresas y baña con el chocolate caliente. También puedes presentarlo como fondue al centro de la mesa.



RECITAL DE TORNILLO

TRICOLOR CON CREMA DE ANCHOAS

3 porciones

200 g de tornillo tricolor *De Puzo* • 1 lata de anchoas • 1 taza de crema agria • 1 queso crema • 1/3 de taza de leche • queso parmesano rallado.

Licua todos los ingredientes hasta obtener una crema tersa. Calienta la crema a fuego lento. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Sirve la pasta con la crema encima y espolvorea con queso parmesano. Puedes presentarlo dentro de una hogaza de pan. Sirve caliente o tibia.

PALACIO DE BELLAS ARTES.

Ya sea de día o de noche cuando está iluminado, el Palacio de Bellas Artes sorprende por su majestuosidad. Es uno de los símbolos más reconocidos del centro de la Ciudad de México y un importante punto de referencia para el visitante. Ahí se han albergado muchas de las más relevantes exposiciones de arte y contiene ejemplos extraordinarios del muralismo mexicano. Su construcción duró 30 años, se inició en 1904 con Porfirio Díaz, pero fue interrumpida en varios momentos, dando como resultado "uno de los más originales y valiosos ejemplos del Art Deco mexicano".







FETTUCCINE DEL PESCADOR

CON CAMARONES AL CHIPOTLE

3 porciones

200 g de fettuccine La Moderna • 200 g de camarones medianos sin caparazón (o pelados) • 1 queso crema grande • 8 rebanas de queso amarillo tipo americano • ¼ de taza de leche • 1 lata chica de pimiento morrón • 2 cdas de chipotles adobados • perejil chino finamente picado • sal y pimienta.

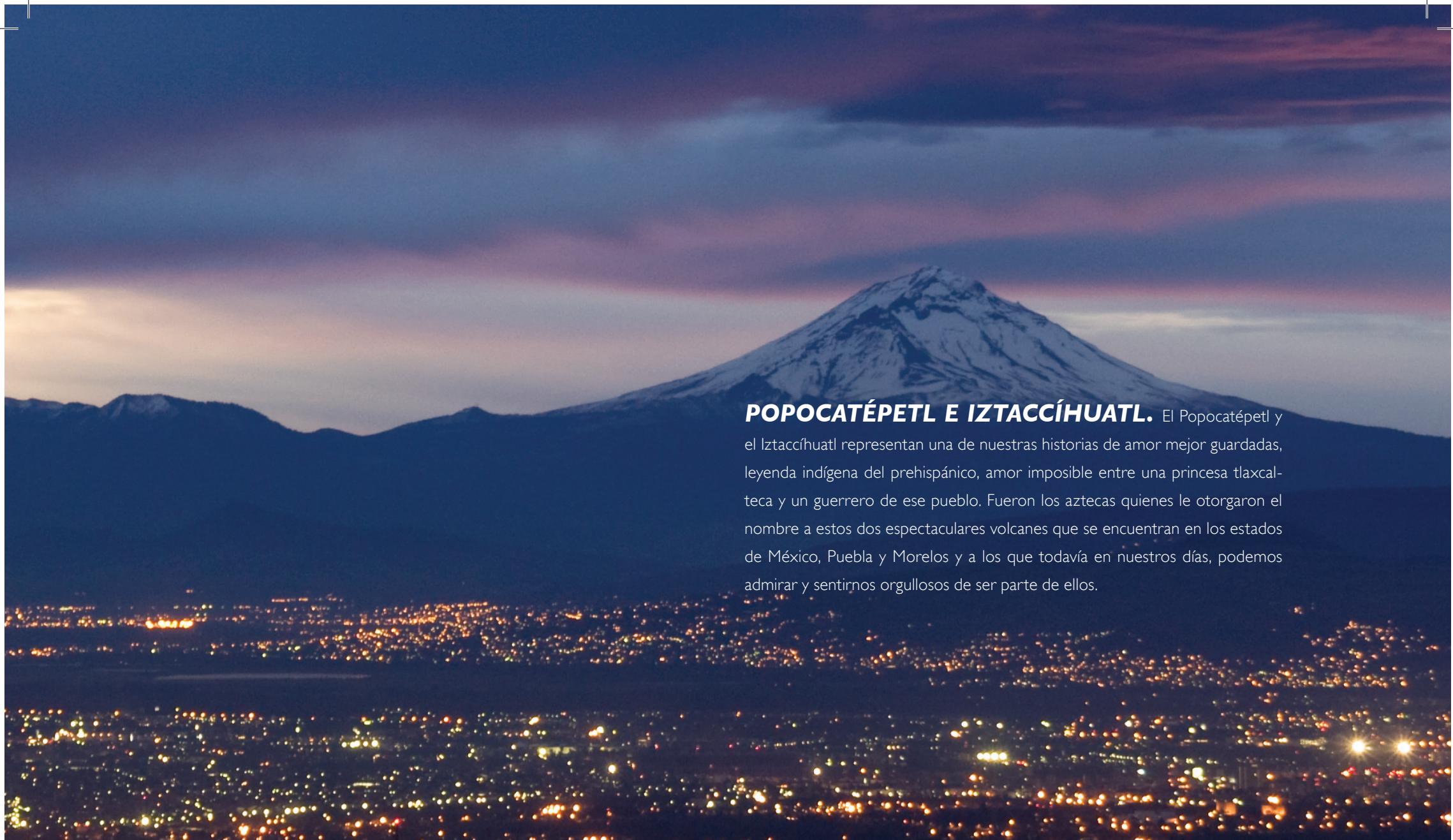
se indica en la página 15. Coloca los camarones calientes sobre la pasta. Adorna con perejil chino al gusto. Sirve caliente.

Agrega sal y pimienta a los camarones y reservalos en el refrigerador. Licua todos los demás ingredientes hasta obtener una crema tersa y ponla a calentar a fuego lento. Cuando suelte el primer hervor, agrega los camarones y deja cocer por 15 minutos más. Cuece la pasta como

PESCA EN SINALOA. No hay nada como el encuentro con la naturaleza. En este sentido, el estado de Sinaloa ofrece desde el puerto de Mazatlán una de las mejores opciones para practicar la pesca. Este puerto se encuentra justo donde se unen el océano Pacífico con el Mar de Cortés, donde se forma lo que es ya conocido como la trampa de peces más grande del mundo. Además, Mazatlán es conocido como la Perla del Pacífico, por la riqueza en fauna marina y la belleza de sus playas.







POPOCATÉPETL E IZTACCÍHUATL. El Popocatepetl y el Iztaccíhuatl representan una de nuestras historias de amor mejor guardadas, leyenda indígena del prehispánico, amor imposible entre una princesa tlaxcalteca y un guerrero de ese pueblo. Fueron los aztecas quienes le otorgaron el nombre a estos dos espectaculares volcanes que se encuentran en los estados de México, Puebla y Morelos y a los que todavía en nuestros días, podemos admirar y sentirnos orgullosos de ser parte de ellos.

VOLCANES DE OSTIÓN



3 porciones

200 g de caracol La Moderna • 1 lata de ostiones ahumados • 1 queso crema grande a temperatura ambiente • 2 cdas de salsa Maggi • 2 cdas de salsa inglesa • 2 cdas de ajonjolí negro o acaramelado • cebollín picado.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva. En un recipiente mezcla el queso, los ostiones y las salsas hasta obtener una consistencia cremosa. Agrega la pasta y revuelve. Decora con ajonjolí y cebollín; sirve con pan melba o galletas al gusto como botana. Sirve tibia o fría.



TEJIDO DE LINGUINE

CON CECINA MACHA

REBOZOS MEXICANOS. Se sabe que antes de la Conquista, las mujeres utilizaban ya piezas parecidas para cubrir su rostro, pero el rebozo como tal apareció tras el mestizaje con los españoles. La tradición es añeja en estados como Michoacán, Oaxaca, Querétaro y Santa María del Río en San Luis Potosí. Todavía se utilizan técnicas de teñido con plantas y tintes naturales como las cáscaras de granada, la flor de cempasúchil, y la grana cochinilla. Poniendo el nombre de México en alto a través de distintos galardones.

3 porciones

200 g de linguine La Moderna • 200 g de cecina natural.

Salsa macha

2 chiles de árbol • 2 chiles guajillo • 2 chiles cascabel • 2 chiles morita • 2 chiles chipotle • 2 chiles anchos • 2 chiles pasilla (todos abiertos y retiradas las semillas) • 3 dientes de ajo picados finamente • ¼ de taza de aceite de oliva • ¼ de taza de aceite de maíz • 1 cda de vinagre de manzana • sal.

Para la salsa macha: Muele en el procesador todos los chiles hasta quedar en hojuelas. En una cacerola calienta los aceites a fuego medio, agrega los ajos, los chiles y fríelos un poco. Agrega sal y vinagre, deja enfriar y reserva. Asa la cecina. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Mezcla la pasta con la salsa y acompaña con cecina. Sirve caliente.



MACARRÓN CORTO DE SAN MIGUEL

3 porciones

200 g de macarrón corto *La Moderna* • 200 g de jamón cocido • 500 ml de crema de leche • 4 cucharadas de parmesano rallado • 2 cdas de mantequilla • 200 g de queso Oaxaca • sal.

En una licuadora pon la crema, el jamón y el parmesano en velocidad baja; licua sólo un poco para que el jamón quede en pedacitos. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Mezcla la pasta caliente con

la mantequilla y ponla en un refractario. Baña la pasta con la crema, cúbreala con el queso Oaxaca deshebrado y hornea a 180°C, hasta que se gratine el queso. Sirve caliente.





SAN MIGUEL DE ALLENDE. Esta pequeña ciudad guarda entre sus callejones, templos y plazas un ritmo único. En el siglo XVIII se construyeron casi todos sus templos y sus casas; entre ellos cabe mencionar el oratorio de San Felipe Neri y la casa de Narciso Loreto de la Canal y Landeta. "Desde el punto de vista estético San Miguel es un fenómeno urbano digno de ser observado (...) Pocas ciudades pequeñas en México tienen un carácter tan marcado, (...) sumando esfuerzos hacia la recuperación y reinención constante de una tradición".⁸ Esto es lo que coloca a este mágico lugar en la lista del Patrimonio Cultural de la Humanidad.

A vibrant, multi-colored striped sarape (wool blanket) is the central focus, featuring a wide array of colors including red, orange, yellow, green, blue, and black. The stripes are woven in a traditional pattern. In the foreground, a dark metal plate sits on a wooden surface, containing a dish of yellow corn cobs and a piece of meat, possibly beef, garnished with green onions. The overall scene is brightly lit, emphasizing the rich colors and textures of the textile and food.

SARAPES. Los hay de Saltillo, de Villagarcía en Zacatecas, de Xonacatlán, de Oaxaca, de Guanajuato, de Navojoa... De todos los rincones de México nos llegan los sarapes, todos con bellísimos tejidos y técnicas heredadas de familia en familia. Los motivos y los coloridos son muy diversos, desde los geométricos hasta los que utilizan flores y animales. Los sarapes se han convertido al pasar de los años en un referente para los extranjeros y en un objeto de identidad para las poblaciones que los utilizan.

PENNE RIGATE

CON SARAPES DE ARRACHERA

4 porciones

300 g de penne rigate La Moderna • 500 g de arrachera en tiras • 1 lata de pimientos asados • 1 cucharada de salsa de chipotles adobados • 4 cucharadas de aceite de oliva • ½ barra de mantequilla • ½ cebolla • 1 cda de vinagre • 2 cdas de catsup • 4 cdas de miel • ½ taza de jugo de naranja • pimienta negra molida gruesa.

En una sartén con aceite fríe la cebolla, retírala y añade la mantequilla, derrítela y agrega los pimientos totalmente molidos, la salsa de chipotle, la catsup, la miel, el vinagre y el jugo de naranja. Cuece por 15 a 20 minutos para espesar (la salsa debe quedar totalmente tersa). Cuece la pasta como se indica en la página 15. Fríe o asa la arrachera bañándola con la mitad de la salsa, y con la otra mitad condimenta ligeramente la pasta. Rocía la pasta con un poco de pimienta y sirve caliente.



ESTRELLITAS DE LA SELVA

CON CALAMARES

SELVA LACANDONA. La magia y la historia se entremezclan en este paradisíaco y enigmático sitio arqueológico de la cultura maya. Ubicado en el estado de Chiapas, sus templos están incrustados en el corazón de la selva tropical. La exploración del sitio comenzó en el siglo XIX y en 1952 la tumba del rey Pakal fue descubierta en el Templo de las Inscripciones, otorgando más datos sobre la importante cultura maya. El Parque abarca 1,700 hectáreas donde abundan especies vegetales y animales dignos de admiración.

3 porciones

200 g de estrellitas La Moderna • 12 cuerpos de calamares limpios y listos para rellenar • tentáculos de 12 calamares • 1 sobrecito de tinta de calamar • 1 taza de fumet de pescado • ½ taza de crema • ½ taza de vino tinto • 1 cebolla finamente picada • 2 jitomates cortados en cuadritos • ½ pimiento rojo, verde y amarillo cortados en cuadritos • 100 g de tocino finamente cortado en tiritas.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva. En una sartén fríe el tocino y retira cuando esté dorado. En esa misma sartén acitrona la cebolla junto con los pimientos; añade los jitomates y deja cocer unos minutos. Incorpora la mezcla anterior a las estrellitas y salpimienta. Con esta mezcla rellena los calamares sin que queden

muy llenos y cierra con un palillo para que no se derrame el contenido. En una sartén bien caliente sella los calamares de dos en dos para evitar que pierda calor la misma. Reserva. Desglasa la sartén con ½ taza de vino tinto, añade el fumet, la crema y la tinta de calamar. Agrega los calamares rellenos y cuécelos a fuego bajo hasta que estén blandos. Fríe los tentáculos, salpimienta y reserva. Sirve los calamares partidos a la mitad sobre un espejo de la salsa y adorna con los tentáculos fritos.







SOMBREROS

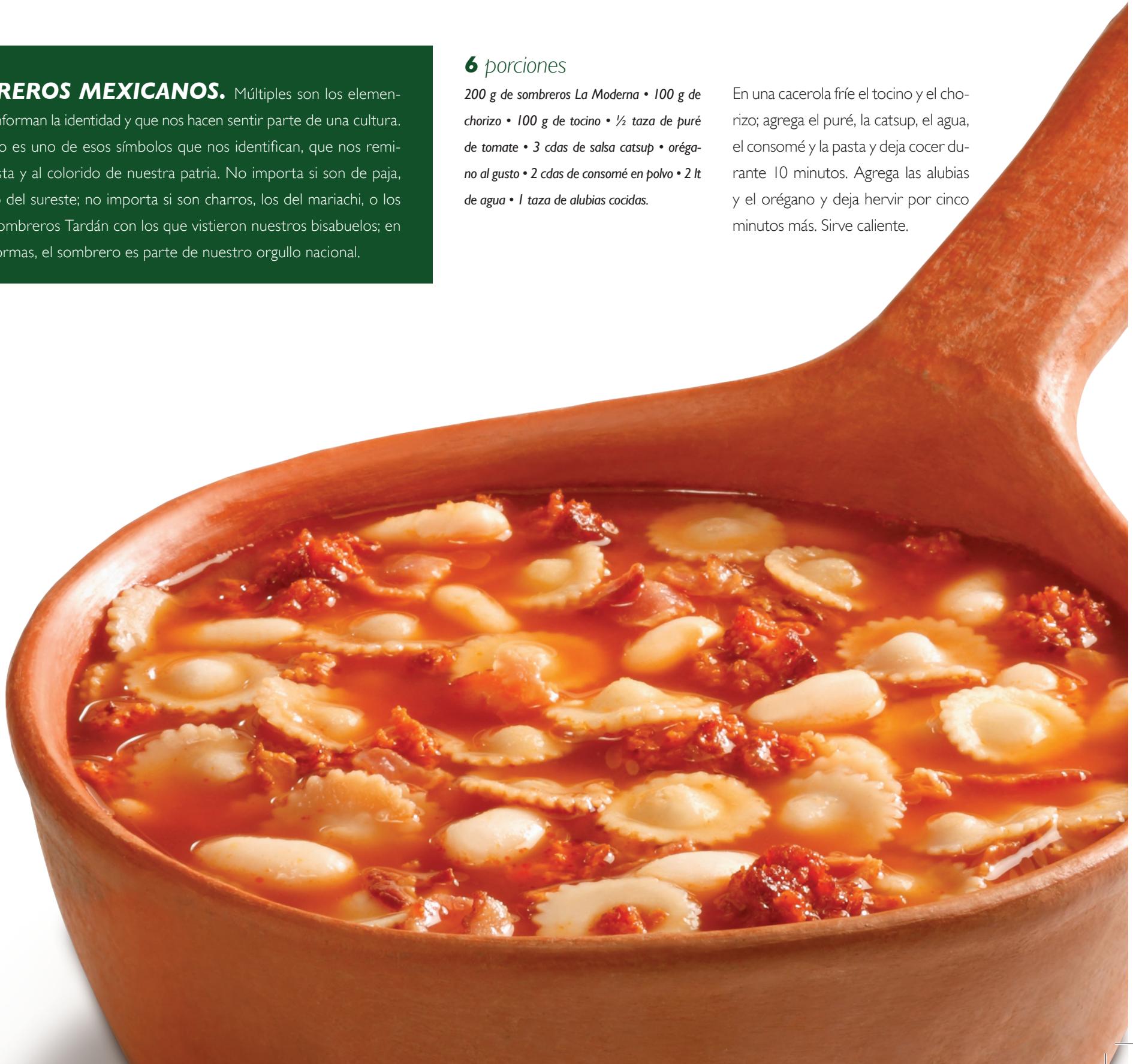
CHARROS

SOMBREROS MEXICANOS. Múltiples son los elementos que conforman la identidad y que nos hacen sentir parte de una cultura. El sombrero es uno de esos símbolos que nos identifican, que nos remiten a la fiesta y al colorido de nuestra patria. No importa si son de paja, del norte o del sureste; no importa si son charros, los del mariachi, o los elegantes sombreros Tardán con los que vistieron nuestros bisabuelos; en todas sus formas, el sombrero es parte de nuestro orgullo nacional.

6 porciones

200 g de sombreros *La Moderna* • 100 g de chorizo • 100 g de tocino • ½ taza de puré de tomate • 3 cdas de salsa catsup • orégano al gusto • 2 cdas de consomé en polvo • 2 lt de agua • 1 taza de alubias cocidas.

En una cacerola fríe el tocino y el chorizo; agrega el puré, la catsup, el agua, el consomé y la pasta y deja cocer durante 10 minutos. Agrega las alubias y el orégano y deja hervir por cinco minutos más. Sirve caliente.



TALAVERA DE LASAGNA

EN HOJA SANTA

4 porciones

8 hojas de lasaña *Luigi* • 10 hojas santas cortadas a la mitad (a lo largo) • 4 jitomates maduros en cuadritos • 100 g de jamón cocido picado • 1 cebolla blanca en cuadritos • 1 diente de ajo picado • 200 g de champiñones cortados en cuadritos • 2 cdas de aceite de oliva • ½ taza de queso parmesano rallado.

Salsa de tomate

2 ½ tazas de puré de tomate • ½ cebolla cortada en cuadritos • 1 cda de albahaca • 2 cdas de aceite de oliva • ½ de taza de vino tinto seco.

Preparación de la salsa

Acitrona la cebolla con 2 cucharadas de aceite de oliva, añade el puré de tomate, la albahaca y el vino. Deja cocer a fuego bajo durante 20 minutos. Apaga y reserva.

Preparación de los rollos

Cuece la pasta como se indica en la página 15. Debe quedar firme para poder armar los rollos. En una sartén sofríe la cebolla, el ajo y el jitomate, incorpora el jamón y los champiño-

nes, salpimienta y deja cocer tres minutos. Reserva. Coloca las hojas de lasaña sobre un rectángulo de plástico adherente, cubre con las mitades de hoja santa toda la lámina. Rellena con el guisado de jamón y enrolla con cuidado, retira el plástico y asegura los rollos con un palillo de dientes para que no se abran al gratinarlos. Coloca en el fondo de un refractario un poco de salsa, luego los rollos y nuevamente vierte algo de salsa encima; espolvorea con queso parmesano. Hornea por 10 minutos y sirve.





TALavera POBLANA. La talavera de Puebla es hija de la porcelana que "llegó a Occidente a través de las compañías de Indias en el siglo XVI y que desde entonces fue símbolo de distinción y de estatus".⁹ Para 1580 esta ciudad ya era reconocida como el centro de la producción de cerámica en México. Ya sea en el tradicional decorado en blanco y azul o con otras policromías, la talavera recrea diferentes estilos y motivos: indígenas, españoles y del Art Nouveau, aprovechando la maravillosa imaginación de los alfareros poblanos.

PIRÁMIDE DE CODO CON PERAS

3 porciones

200 g de codo #4 La Moderna • 50 g de queso roquefort o azul trozeado • 250 ml de crema de leche (opcional) • 2 peras en cubitos • 50 g de nuez picada • hojuelas de chile de árbol • aceite de oliva • 1 ramita de albahaca fresca picada • sal y pimienta.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva. Mezcla el aceite de oliva con la albahaca, sal y pimienta; agrega el queso roquefort, la pasta, peras, nueces y hojuelas de chile de árbol. Sírvela fría. Puedes presentar el plato en forma de pirámide con rebanadas de pera en lugar de cortarla en cubitos. Si deseas puedes agregar crema a la salsa para aligerar el sabor del queso.

TEOTIHUACAN. Lugar donde fueron hechos los Dioses, nombre que le dieron los mexicas al encontrar la ciudad de Teotihuacan. La cultura teotihuacana se inició a principios de la era cristiana y alcanzó su mayor esplendor entre los siglos III y IV. Ahí se pueden admirar las majestuosas pirámides del Sol y de la Luna. Destacan también por su diseño las esculturas y los templos de Tláloc y Quetzalcóatl entre otros. Sin duda es uno de los sitios arqueológicos de más orgullo para los mexicanos.





TORRE DE LINGUINE

ENCACAHUATADA

TORRE LATINOAMERICANA. Durante años, fue el edificio más alto de México y Latinoamérica. Con 43 pisos de altura, hoy en día sigue ofreciendo una de las vistas más espectaculares del centro de la ciudad. Durante su construcción rompió varios records de ingeniería, utilizando tecnología mexicana. Fue inaugurada en 1956 y un año después fue reconocida internacionalmente como el edificio más alto que había resistido un terremoto de grandes magnitudes sin sufrir daños.

3 porciones

200 g de linguine *La Moderna* • 200 g de cuete de res cocido (reserva el caldo) • 4 jitomates • ½ cebolla • 1 diente de ajo • ¾ de taza de cacahuates con sal.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva. En el caldo del cuete pon a cocer los tomates, la cebolla y el ajo por 10 minutos. Licua los ingredientes anteriores con 1 taza de caldo para obtener una consistencia espesa. Calienta en una cacerola, agrega la pasta y los trozos de cuete. Sirve caliente.







ZARANDEADO JAROCHO

DE CARACOL CON PESCADO

3 porciones

200 g de caracoles #3 La Moderna • 3 huachinangos medianos, abiertos por el lomo • 2 cdas de salsa de soya • 5 chiles guajillos desvenados y sin semillas • 2 cdas de aceite de oliva • ½ cda de comino • 2 dientes de ajo • 1 cda de vinagre blanco • papel aluminio • sal y pimienta al gusto.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y báñala con la salsa restante. Coloca la pasta arriba del pescado y adorna con col morada y rodajas de naranja. Sirve caliente.

Coloca los pescados en papel aluminio con la carne hacia arriba y salpimiéntalos. Asa los chiles, hiérvelos hasta suavizar, muélelos con el ajo, el comino y un poco de sal, añade el vinagre y fríe todo en el aceite. Baña el pescado con la mitad de esta salsa y la soya, hornéalo hasta que esté co-

VERACRUZ, LOS RITMOS DEL PUERTO. Es indudable que al ir al puerto de Veracruz, el visitante se sentirá deslumbrado con los ritmos de este lugar; con la alegría de su gente y podrá maravillarse con la majestuosidad de sus edificaciones antiguas. Deleitarse con un café de la Parroquia es una experiencia única. El puerto es un lugar cargado de pasado histórico que nos recuerda constantemente la entrada de los españoles a estas tierras. Fue fundado por Hernán Cortés, quien lo nombró como la Villa Rica de la Veracruz. A partir de ese entonces y hasta la fecha no se deja de sentir el sabor de ese mágico espacio.



TRAJINERA DE PLUMA

TRICOLOR CON PATA DE RES

3 porciones

200 g de pluma tricolor *Quigi* • 100 g de pata de res preparada en escabeche • 6 rabinos cortados en cuadritos • ½ cebolla blanca cortada en cuadritos • ½ cebolla morada • 1 zanahoria rallada gruesa • 1 chile serrano cortado en cuadritos • lechuga romana cortada en cuadritos • aceite de oliva • sal y pimienta • frijoles negros refritos • tostadas.

Cuece la pasta como se indica en la página 15 y reserva. Escurre la pata. Mezcla todas las verduras cortadas con la pata y la pasta, añade un chorrito de aceite de oliva y salpimienta. Sirve acompañada de frijoles refritos, tostadas y queso fresco.

Nota: También puede hacerse con codo #3 La Moderna.

XOCHIMILCO. “Los asentamientos de Xochimilco, edificados a partir de islotes ganados a un extenso lago, (...) son pruebas elocuentes del espíritu creador y de los esfuerzos del hombre, para formar un hábitat en un medio geográfico poco favorable”¹⁰. Sus canales tan famosos nacieron una vez formadas las chinampas que desde épocas prehispánicas proveían de alimento al centro de Tenochtitlan.







ESPIRAL DE CANTERA

CON POLLO, TOCINO Y ROMERO

3 porciones

200 g de espiral La Moderna • 200 g de pechuga de pollo aplanada en tiras • 100 g de tocino picado • 1 lata de media crema • ¼ de taza de vino blanco • 1 ramita de romero • sal y pimienta.

Fríe el tocino y reserva. En la grasa del tocino saltea el pollo salpimentado. Agrega la crema, el vino y el romero y deja que dé un hervor. Cuece la pasta como se indica en la página 15. Sirve el pollo sobre la pasta caliente y por último el tocino.

ZACATECAS. Sin duda es una de las ciudades más representativas de nuestro país. Por su conservación arquitectónica y urbanística es razón de orgullo nacional y por lo mismo forma parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad. Una ciudad minera "surcada por túneles invisibles de donde se extrajo la riqueza que hizo posible construir una ciudad de piedra que a cada paso asombra, y cuya catedral barroca es sin duda, una de las más bellas que se hayan hecho".!



AGRADECEMOS A:

CONACULTA • INBA

CONACULTA INBA

Av. Juárez No 4. 2º. Piso, col. Centro
Deleg. Cuauhtémoc. México, D.F.
Tel. 5280 7722 ext. 36
www.conaculta.gob.mx



GUÍA TURÍSTICA CHAPULTEPEC

Tels. 5012 2296
www.chapultepec.com.mx

estilismo
culinario

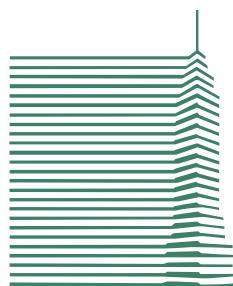
ESTILISMO CULINARIO

Nelly Güereña
Tels. 5616 6035
www.estilismoculinario.com



ESTUDIO URQUIZA

Av. de Las Fuentes No. 49-B, 2º piso
Tecamachalco, C.P. 53950.
Naucalpan, Edo. de México
Tels. 5520 2069
www.estudiourquiza.com



**Inmobiliaria
Torre Latinoamericana, S.A. de C.V.**

INMOBILIARIA TORRE LATINOAMERICANA

Eje Central 2º piso 15, México D.F.
Tel. 5130 2800 ext. 1114
www.torrelationamericana.com.mx

móbica

MOBICA

Av. Altavista No. 38, San Angel.
México, D.F.
Tel. 5550 2011
www.mobica.com.mx



PINEDA COVALIN

Campos Eliseos No. 215
Col. Polanco. México, D.F.
Tel. 5256 3606 ext. 227
www.pinedacovalin.com



PLAZA OAXACA

Calzada de Tlalpan No. 2191
Col. Ciudad Jardín. México, D.F.
Tel. 5549 7859
www.plazaotaxaca.com.mx



**Secretaria de
Turismo**

SECRETARÍA DE TURISMO SINALOA

Paseo Olas Altas Sur No. 1501
Col. Centro. Mazatlán, Sinaloa, México.
Tel. (669) 981 88 83
www.sinaloa.gob.mx

TANE

GRUPO TANE

Presidente Masaryk No. 430
Col. Polanco. México, D.F.
Tel. 5282 6214
www.tane.com.mx





FONART

Av. Patriotismo No. 691
Col. Mixcoac. México, D.F.
Tel. 5093 6000 ext. 67579
www.fonart.gob.mx

FRIDA KAHLO

Aguayo No. 54. Col. del Carmen Coyoacán
C.P. 04100 México, D.F.
Tel. 5554 5136
www.fkahlo.com

INAH

Correo Mayor No. 11, PB.
Col. Centro. México, D.F.
Tels. 5542 7393
www.inah.com.mx

CITAS BIBLIOGRÁFICAS

1. HERNÁNDEZ, Ruben. *Imaginería de la Pasta*. Pasta Digna de Celebración. Periódico Reforma. Primavera del 2000. Año 4. No. 8.
2. *Grandes Maestros del Arte Popular Mexicano*, Colección Fomento Cultural Banamex, p. 89.
3. DE LA CRUZ Mauricio, *475 años. ¿No estoy yo aquí que soy tu madre?*, pág. 11. México 2006.
4. MARTÍNEZ, Enrique y MONSIVÁIS, Carlos. *Tequila tradición y destino*. Ed. Revimundo, 2ª edición. México 2004. p. 13.
5. PELLICER Carlos, *Día de Muertos*, Artes de México (80), #62, p. 3. México 2005.
6. Algarabía. Revista que genera adicción. *¿Cuándo y dónde?* #68, p. 108, mayo 2010.
7. *Grandes Maestros del Arte Popular Mexicano*, Colección Fomento Cultural Banamex, p. 229.
8. DE ORELLANA Margarita, *Carácter de una ciudad...*, Artes de México, San Miguel de Allende (80), #33, p. 6, México 1996.
9. Algarabía. Revista que genera adicción. *La Porcelana*. #68, p. 16, mayo 2010.
10. UNESCO, *Declaratoria como Patrimonio Cultural de la Humanidad*, 1987.
11. RUY SÁNCHEZ Lacy, Alberto, *Zacatecas*, Artes de México (88), p. 9, México 2010.





ÍNDICE

PASTAS

Pastas cortas

- 22 *Pluma de la vida en hojaldre de pasilla*
- 24 *Moño de corales en piña con camarones*
- 27 *Atlantes de rotini en pipián*
- 35 *Cátedra de coditos frios*
- 39 *Tornillo regio con machaca*
- 47 *Caracol azteca en chile poblano*
- 48 *Macarrón surrealista en soufflé vegetariano*
- 51 *Ramo de pluma en mixiote*
- 56 *Codo moncarca con queso panela y champiñones*
- 64 *Recital de tornillo tricolor con crema de anchoas*
- 69 *Volcanes de ostión*
- 72 *Macarrón corto de San Miguel*
- 75 *Penne rigate con sarapes de arrachera*
- 76 *Estrellitas de la selva con calamares*
- 82 *Pirámide de codo con peras*
- 87 *Zarandeado jarocho de caracol con pescado*
- 88 *Trajinera de pluma tricolor con pata de res*
- 91 *Espiral de cantera con pollo, tocino y romero*

Lasagna

- 28 *Lasagna del Pacífico con marlin*
- 80 *Talavera de lasagna en hoja santa*

Sopa aguada

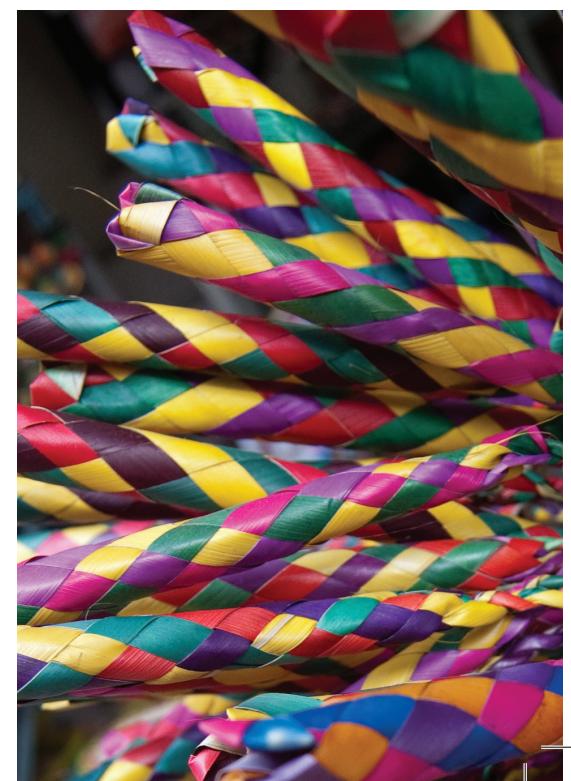
- 19 *Sopa de dinosaurios y alebrijes*
- 32 *Moñitos del Tepeyac en mole de olla*
- 43 *Codito dominguero con papa y apio*
- 55 *Serenata de fideos en consomé de barbacoa*
- 59 *Caldo del marchante de almejas con pancita*
- 79 *Sombreros charros*

Pastas largas

- 20 *Spaghetti del Ángel y fiestas patrias*
- 31 *Barrancas de spaghetti con agujas nortteñas*
- 36 *Fettuccine al tequila con medallones*
- 52 *Fideuá danzante de cabello de ángel*
- 61 *Cabello del orfebre con tomate deshidratado*
- 67 *Fettuccine del pescador con camarones al chipotle*
- 71 *Tejido de linguine con cecina macha*
- 84 *Torre de linguine encacahuatada*

Postres

- 40 *Espirales de la catrina rellenos de cajeta*
- 45 *Dulce de munición con leche de coco y mango*
- 63 *Grabado de moños con chocolate blanco*



CRÉDITOS

FOTOGRAFICOS

Ignacio Urquiza - Estudio Urquiza: portada (platillo), guardas, pp.: 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 23, 24, 27, 28, 31, 32, 35, 36, 39, 40, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 53, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 69, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 91, 92, 93, 94, 95, 96.

Adriana Estévez: portada (rebozo), pp.: 1, 4, 5, 8, 11, 18, 42, 45, 50, 54, 58, 62, 65, 70, 74, 78, 81, 82, 85, 86, 92, 93, 94, 95, 96.

Claudia María Delgado Carranco: pp.: 2, 3.

Latinstock: pp.: 5, 21, 25, 26, 29, 30, 34, 37, 41, 46, 73, 77, 89.

Federico Gil: p.: 33.

Biblioteca José Vasconcelos: p.: 34

Fernando Vega: p.: 38.

Ángel Ortega: pp.: 90.

Fundación Frida Kahlo: p.: 49.

Pineda Covalin: p.: 57.

Guía Turística de Chapultepec: p.: 42.

Grupo TANE: p.: 61.

Secretaría de Turismo del Estado de Sinaloa: p.: 66.

Silvia Guillen - Archivo Estudio Urquiza: p.: 68.



* Las fotografías de la Columna de la Independencia (p.21) y del Palacio de Bellas Artes (p.65) tienen **"Reproducción autorizada por el Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura, 2010"**.

* Las fotografías de Atlantes de Tula (p.26), Palenque (p.77), Teotihuacan (p.82) y Catedral de Zacatecas (p.90) tienen **"Reproducción autorizada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia"**.

Se terminó de imprimir el mes de octubre de 2010 en los talleres de Integraphics S.A. de C.V., Pirineos 166 y 166 bis; Portales Sur, 03300 México, D.F. En su composición tipográfica se utilizaron tipos de las familias Gill Sans y Charlemagne Std. Se imprimió en papel couché mate de 150 g. La edición consta de 2,270 ejemplares.