

Pequeño puesto de tacos en México obtiene una estrella de la guía Michelin

Un pequeño y sencillo puesto de tacos en México con solo cuatro elementos en su menú ha recibido una estrella de la prestigiosa Guía Michelin.

Taquería 5 El Califa de León, ubicada en el vecindario de San Rafael de la Ciudad de México, fue uno de los 5 establecimientos que obtuvieron una o dos estrellas en la primera Guía Michelin México, publicada la semana pasada, lo que la 5 convierte en la primera taquería mexicana en recibir el honor.

El chef Arturo Rivera Martínez, quien atiende a los 5 clientes en Taquería El Califa de León desde hace al menos dos décadas, recibió el famoso chaquetón de chef blanco 5 mientras servía sus populares tacos el miércoles.

"El secreto es la sencillez de nuestro taco", dijo Rivera Martínez a 5 la Associated Press. "Solo tiene una tortilla, salsa roja o verde y eso es todo. Eso, y la calidad de 5 la carne".

Taquería El Califa de León, que tiene solo alrededor de 10 pies de ancho, lleva más de 5 50 años y es conocida por su taco Gaonera, aparentemente nombrado en honor al torero mexicano Rodolfo Gaona.

5 "Este taquería puede ser escueto con solo espacio suficiente para que unas pocas personas se pongan de pie en la 5 barra, pero su creación, el taco Gaonera, es excepcional", lee una declaración en el sitio web de la Guía Michelin. 5

"Lonchas finas de filete de res se cocinan a la orden, sazonadas solo con sal y unas gotas de 5 lima.

"Mientras tanto, un segundo cocinero prepara las excelentes tortillas de maíz junto a él. La combinación resultante es 5 elemental y pura."

Cuando se le preguntó qué bebida recomendaría que los comensales coincidan con los "excepcionales" tacos, Rivera 5 Martínez le dijo a los reporteros, "Me gusta una Coca-Cola".

Además del mencionado anteriormente taco Gaonera, los clientes 5 pueden optar por tres variaciones de carne rellenas, incluida una rellena de bistec (bistec) servida en un plato de plástico 5 por alrededor de R\$5.

"Con carne y tortillas de esta calidad, la pareja de salsas caseras es prácticamente innecesaria", 5 dice la Guía Michelin.

El restaurante de alta cocina Quintonil, dirigido por el chef Jorge Vallejo y Alejandra Flores, 5 galardonado con dos estrellas, y el restaurante Rosetta de la chef Elena Reygadas, galardonado con una estrella, fueron algunos de 5 los otros establecimientos incluidos en los primeros rankings de Michelin para México.

Concéntrate en la Ciudad de México, Oaxaca, 5 Baja California, Los Cabos y Nuevo León, los inspectores de la Guía Michelin viajaron por todo el país en busca 5 de las mejores experiencias culinarias disponibles.

"¡Qué alegría es honrar la singularidad del paisaje gastronómico mexicano en la Ciudad 5 de México!", dijo Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías Michelin, en un comunicado.

"La primera y muy prometedora 5 selección es una ilustración de cómo el país está mostrando sus regiones, con sus culturas y tradiciones que son tan 5 únicas como distinguibles".

En 2024, el quiosco de comida callejera de Chan Hon Meng en Singapur se convirtió en 5 el

primer establecimiento de comida callejera en ser reconocido por la guía distinguida.

Greg Iron, diretor do santuário de vida selvagem Bonorong na Tasmânia ndia descreveu seu relacionamento como sendo "amável à primeira vista" para Raphael.

"Ele está obcecado", disse ele, acrescentando que George - a cacatua preta de cauda vermelha muito maior- estava provavelmente um pouco confuso no início.

"O segundo Raphael estava no recinto... era como 'você é o único'", disse ele.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: free bet kto

Palavras-chave: **free bet kto - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-07