



Foto Archivo

En esta época en que el tiempo para cocinar se achica sin remedio, una buena pechuga de pollo fresco está destinada a perder puntos frente a los populares bocadillos fritos y empanizados, listos para el sartén. Pero, ¿qué tal te suena una carga extra de carbohidratos y grasa? ¿Menos proteína? ¿Y un precio, kilo por kilo de pollo, cinco veces más alto? Entre las marcas de nuggets hay notables diferencias.

Esos carísimos



trozos de ¿pechuga?

Los nuggets, un producto que goza de gran aceptación entre los niños y también entre nosotros, esforzados padres que intentamos hacerlos comer, forman parte de la denominada 'comida rápida', que nos brinda buena ayuda a la hora de preparar algo sabroso con rapidez. Está claro que el término se popularizó gracias a esas cadenas de restaurantes donde los infantes aprovechan además el entretenimiento de diversos juegos y aparatos instalados en sus patios, una estrategia más de comercialización.

La disminución del tiempo que se destina a la preparación de comidas ha llevado a un aumento en el consumo de alimentos ya preparados o semilistos, entre los cuales destacan los nuggets (bocadillos) de pollo.

Los nuggets de pollo fueron introducidos en el mercado como piezas sólidas de carne de pechuga, que se troceaba en forma de triángulo y, tras el empanizado, eran sometidas a fritura. Sin embargo, este proceso original ha derivado actualmente en otras formas de elaboración; la creciente demanda ha provocado una necesidad continua de emplear nuevas materias primas y usar tecnologías que

permitan mejorar su aspecto y también sus rendimientos. Como resultado, la cantidad de pollo en ellos ha disminuido y no se compone necesariamente de la pechuga; algunas marcas también suelen utilizar pierna, muslo, carne deshuesada de otras parte del pollo, pasta de pollo e, incluso, piel. Además, se adicionan otros ingredientes como agua, aceite vegetal, harinas, almidones, sal, saborizantes, especias y proteína de soya. Hoy llamamos a esta extraña composición nugget.

¿Qué buscamos en los nuggets?

Se evaluaron 17 marcas distintas de nuggets que se comercializan para preparar en casa y dos de los que se venden en dos restaurantes de comida rápida: McDonald's y Chazz. En lo que toca a estos últimos, elegimos al azar un par de establecimientos; con esto queremos remarcar que los resultados provenientes de nuggets de otras cursales podrían ser diferentes.

En todos los casos se verificaron sus contenidos de proteína, carbohidratos, grasa y el aporte calórico. También se revisó que la información fuera veraz y no causara confusión.

Ficha técnica

Periodo del estudio: 26 de noviembre de 2008 al 15 de enero de 2009

Periodo de muestreo: 26 de noviembre de 2008 al 08 de enero de 2009

Marcas analizadas: 19

Pruebas realizadas: 2,196



Se evaluaron 17 marcas de nuggets que se comercializan para preparar en casa y dos de aquellos que se venden en los restaurantes McDonald's y Chazz.



Nuggets de pollo

¿Y los nuggets

FOSTER FARMS

(950 g • \$12.60/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pechuga de pollo

PAÍS DE ORIGEN EU



HALLAZGOS

- La tabla nutrimental no está conforme a la norma
- Tuvo hasta 4.2% menos proteína de la declarada
- No demostró contenido de carne
- Grasa promedio 13.6%
- Proteína promedio 14.3%
- Carbohidratos promedio 18.1%
- kcal/100g 251.6



KW FOODS

(400 g • \$4.25/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo empanizados precocidos y congelados individualmente

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 29.9% más grasa de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Carne de pollo 24.2%
- Grasa promedio 15.6%
- Proteína promedio 13.2%
- Carbohidratos promedio 19%
- kcal/100g 269



SUGERENCIAS DEL CHEF

DINONUGGETS

(360 g • \$8.10/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo empanizados

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 4.2% menos contenido neto y 3.5% menos grasa de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Pollo y pasta de pollo 35%
- Grasa promedio 12.2%
- Proteína promedio 13.7%
- Carbohidratos promedio 25.4%
- kcal/100g 265.9



TYSON

(500 y 900 g • \$8.10/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pechuga de pollo empanizados

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Ostenta 65% de carne, pero la pechuga de pollo sólo compone un 54%; descubrimos un 11% de piel de pollo
- Grasa promedio 16.1%
- Proteína promedio 13.7%
- Carbohidratos promedio 13.8%
- kcal/100g 255.2



SUGERENCIAS DEL CHEF

(360 g • \$9.30/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pechuga de pollo empanizados

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 10.1% menos grasa de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Pollo y pasta de pollo 35%
- Grasa promedio 11.2%
- Proteína promedio 13.5%
- Carbohidratos promedio 20.9%
- kcal/100g 238.4

LIBRA

(900 g • \$6.20/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo precocido

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 9.7% menos grasa de la declarada y 3.1% menos proteína de la declarada.
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Carne de pollo 61%
- Grasa promedio 9.9%
- Proteína promedio 13.8%
- Carbohidratos promedio 18.2%
- kcal/100g 216.6



VALLEY FOODS

(900 g • \$5.45/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo precocido

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 12% menos grasa de la declarada.
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Carne de pollo 58.7%
- Grasa promedio 9.6%
- Proteína promedio 14.5%
- Carbohidratos promedio 15.3%
- kcal/100g 205.8



SUGERENCIAS DEL CHEF

(450 g • \$6.65/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pechuga de pollo

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Pollo y pasta de pollo 35%
- Grasa promedio 12.1%
- Proteína promedio 12.6%
- Carbohidratos promedio 21.8%
- kcal/100g 246.4



SUGERENCIAS DEL CHEF

DINONUGGETS

(360 g • \$8.30/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo (empanizados prefritos)

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 11.9% menos grasa de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Pollo y pasta de pollo 35%
- Grasa promedio 11.1%
- Proteína promedio 12.6%
- Carbohidratos promedio 24.5%
- kcal/100g 248.3



SUGERENCIAS DEL CHEF

(425 g • \$9.20/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pechuga de pollo con queso

PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 1.8% menos proteína de la declarada.
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Pollo y pasta de pollo 29%
- Grasa promedio 12.5%
- Proteína promedio 14.4%
- Carbohidratos promedio 22.1%
- kcal/100g 258.6



de pollo, mamá?

ADVANCE FOOD DE MÉXICO
(454 g • \$6.30/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo empanizados
PAÍS DE ORIGEN EU



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 4.7% menos contenido neto del declarado y 10.1% más grasa de la declarada.
- La tabla nutricional no está conforme a la norma
- No demostró contenido de carne
- Grasa promedio 14.2%
- Proteína promedio 11.6%
- Carbohidratos promedio 22.7%
- kcal/100g 265.6

ADVANCE FOOD DE MÉXICO
(454 g • \$6.95/100 g)

DEN. Nuggets de pollo con queso
PAÍS DE ORIGEN EU



HALLAZGOS

- La tabla nutricional no está conforme a la norma
- No demostró contenido de carne
- Grasa promedio 14.3%
- Proteína promedio 11.2%
- Carbohidratos promedio 27.1%
- kcal/100g 282.1

GOLDEN HILLS

(500 g • \$8.40/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo empanizados
PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 530% más grasa de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Carne de pollo 24.2%
- Grasa promedio 15.1%
- Proteína promedio 13.6%
- Carbohidratos promedio 27.2%
- kcal/100g 298.7

DISNEY MICKEY

(500 g • \$10/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo sabor casero rebozados
PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 446% más grasa de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Carne de pollo 23.3%
- Grasa promedio 13.1%
- Proteína promedio 14.4%
- Carbohidratos promedio 22.2%
- kcal/100g 264.0

GOLDEN HILLS

(500 g • \$8.40/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo rebozados
PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 448% más grasa de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Carne de pollo 23.3%
- Grasa promedio 13.1%
- Proteína promedio 14.0%
- Carbohidratos promedio 22.3%
- kcal/100g 263.3



PILGRIM'S PRIDE
NUGGETINES

(500 g • \$8.40/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets 100% de pechuga de pollo cocido
PAÍS DE ORIGEN EU



HALLAZGOS

- No presenta lote ni caducidad
- Ostenta 85% de pechuga de pollo, pero tiene 68%
- Carne de pollo 68%
- Grasa promedio 16.2%
- Proteína promedio 12.9%
- Carbohidratos promedio 16.1%
- kcal/100g 262.0

BACHOCO JUNGLA

(450 g • \$9.55/100 g)

DENOMINACIÓN Nuggets de pollo empanizados y cocidos
PAÍS DE ORIGEN México



HALLAZGOS

- Tuvo hasta 14.6% mas grasa de la declarada y 32.6% menos proteína de la declarada
- No declara ingredientes en orden cuantitativo decreciente
- Carne de pollo 32.7%
- Grasa promedio % 12.6
- Proteína promedio % 9.9
- Carbohidratos promedio 29.1%
- kcal/100g 269.4



Nuggets de Pollo

en establecimientos de comida rápida

CHAZZ

(6 piezas • \$28.90/100 g)

TIPO Nuggets de pollo



HALLAZGOS

- Grasa promedio 16.6%
- Proteína promedio 17.5%
- Carbohidratos promedio 17.4%
- kcal/100g 289.3



MCDONALD'S MCNUGGETS

(10 piezas • \$25.00/100 g)

TIPO Nugget de pollo



HALLAZGOS

- Grasa promedio 15.6%
- Proteína promedio 15.1%
- Carbohidratos promedio 22.9%
- kcal/100g 292.5



EL LABORATORIO SE PUSO A COCINAR



NUESTROS PROPIOS NUGGETS

En un afán de comparar la calidad de los nuggets que venden en establecimientos de comida rápida con aquellos preparados en casa, cocinamos nuestros propios bocadillos, creados 100% con pechuga de pollo molida.

HALLAZGOS

- Grasa promedio 13.3%
- Proteína promedio 20.8%
- Carbohidratos promedio 13.3%
- kcal/100g 256.6
- Los nuestros presentan menores cantidades de grasa, carbohidratos y kilocalorías por 100 gramos, y en proteína ganamos por mucho. ¿Qué tal si los comparamos con los de tiendas de autoservicio? Bueno... presentan cantidades similares de grasa, pero OJO, a los caseros les tomamos mediciones DESPUÉS de freírlos en aceite.

ELABORACIÓN

A partir de molida de pechuga de pollo, una yema de huevo, un poco de cebolla picada, pan molido, harina, una pizca de pimienta y sal, se hace una masa. Para dar forma triangular a las porciones, se toman pequeñas cantidades de la misma y se recorta con el cuchillo, dándole la forma deseada. A continuación, se frien las raciones en aceite muy caliente.

Fotos José Rodríguez

El gran shock: precio por kilo de pollo

Nos llamó mucho la atención el costo del producto, ya que dependiendo de la marca se podría llegar a pagar hasta \$126 por kilo, y recuerda que no todo es pollo. En los nuggets que se venden en restaurantes de comida rápida, el asunto es todavía más sorprendente: en ellos el costo puede llegar hasta \$289 el kilo.

¿Necesitas comparaciones? Mediante el programa **Quién es Quién en los precios**, en **Profeco** recopilamos precios al menudeo, recabando información los cinco días de la semana en más de 1,000 establecimientos en 27 ciudades del país. Esta información sirve como una referencia de compra para el consumidor. Veamos cómo pintaban los números en lo que se refiere al pollo en México DF, de 6 al 12 de enero de 2009.

Artículo	Tienda/cadena	Mínimo	Tienda/cadena	Máximo
Pechuga de pollo, 1 Kg Granel	Mercado público	42.89		55.50
Pechuga de pollo, 1 Kg Granel/precio frecuente		55.50		
Pierna de pollo, 1 Kg Granel/precio frecuente		37.70		
Pollo entero, 1 Kg Granel	ISSSTE	22.90	City Market	27.90
Pierna de pollo, 1 Kg Granel/precio frecuente		37.70		

Nota: los precios promedio que se presentan fueron calculados con datos del periodo señalado y la disponibilidad de productos a esos precios puede haber variado a la fecha.

¿Vas a comprar nuggets? **Primero lee esto**



Verifica que el producto se encuentre dentro de la fecha de caducidad. No compres productos con envases que estén rotos, dañados o abiertos.



Lee y sigue las instrucciones de almacenamiento que deben aparecer en los envases.



Recuerda que a la grasa contenida en la fórmula del producto se suma la que se puede adicionar al cocinar.



Como otros perecederos, los nuggets son productos que deben conservarse en congelación. Como buena práctica te sugerimos que sólo descongeles el producto que vas a consumir.



Recuerda que consumir comidas preparadas tiene un alto costo; si deseas ahorrar, ¡empaniza tu propio pollo!

Foto Archivo

¿Qué descubrimos?

→ A diferencia de sólo ingerir principalmente proteínas y grasa al comer pollo, cuando comemos nuggets estamos adicionando a la dieta carbohidratos: entre **13.8%** y **27.1%** (dependiendo de la marca), que provienen de los otros ingredientes.

→ Existieron desviaciones en los contenidos netos declarados; con esta falla encontramos a las marcas **Sugerencias del Chef / DinoNuggets** y **Advance Foods de México**, con pollo empanizado.

→ Dependiendo de cada una de las marcas, el contenido de pollo en los productos varía. **Esto, por supuesto, impacta en el precio.**



→ También se comercializan nuggets que se dicen "altos en proteína" (**14.3%** en la marca **Disney Mickey**), pero su contenido es similar al de otras marcas como **Sugerencias del Chef, Foster Farm** y **Valley Foods**. Cabe señalar que en todos los casos el contenido de proteína es menor al que se podría obtener por consumir sólo pechuga de pollo, que contiene alrededor de **20%**.



Fotos José Rodríguez

→ En cuanto a veracidad de información, detectamos ciertos incumplimientos en lo declarado en las tablas nutrimentales de algunos productos, principalmente en lo relativo a los contenidos de grasa y proteína. Resaltan las desviaciones de las marcas **Golden Hills** y **Disney Mickey**.

→ Aunque el contenido de grasa depende de la formulación, encontramos en tiendas comerciales nuggets hasta con un **16.2%** de grasa (marca **Pilgrim's Pride**), que es muy superior al que comeríamos si sólo se consumiera la pechuga de pollo, pues ésta tiene en promedio **9.8%**. Y ni hablar de aquellos de establecimientos de comida rápida, en donde detectamos algunos hasta con **16.7%** de grasa. 🌟

Yo,
consumidora
de comida
rápida



Pesares maternos dentro de un Combo Infantil

Todo está calculado para capturar el deseo de los niños: el envoltorio, el ambiente, el contenido, la publicidad... El Combo Infantil es un chantaje ¿inocente?, ¿perverso? Una madre se lo pregunta.

Por Annuska Angulo

Por mucho que lo intenté esquivar, aunque nunca mencioné el Gran Nombre y siempre me ha repugnado la comida que sirven en sus establecimientos, la lucha parecía en vano: estaban uno después del otro. En cuanto mis hijos alcanzaron el uso de la palabra y un poco de raciocinio, empezaron a dar la lata para que los lleváramos a comer a la Hamburguesería Feliz, cuyo nombre, si me lo permiten, abreviaré como 'HF'. "¿Cuándo nos vas a llevar, mamá?", repetían infinidad de veces. "¿Por qué nunca vamos?" Utilizaron todos sus refinados trucos de coerción: amenazas ("no voy a comer zanahorias nunca jamás"), chantaje emocional ("si vamos te voy a amar para siempre"), insistencia, berrinches... en fin, todo el repertorio.

Así fue la caída

Era un domingo lluvioso, mi marido estaba de viaje, las amigas quién sabe dónde, y a mí no se me ocurrió otra cosa que hacer felices a los niños y llevarles a comer a la HF. Es obvio que lo único

que querían mis hijos era el juguete del Combo Infantil, que si no me equivocó en aquella ocasión incluía a Spider-Man. Las resbaladillas de plástico rojo, las albercas de pelotas y los demás juegos del lugar también ayudaban.

Yo pensaba que los iba a hacer felices, quise decir anteriormente. Tal vez

clientes vitalicios de la marca. Para el resto de sus vidas de adultos, las hamburguesas de la HF tendrán el sabor de los dulces momentos de la infancia.

Aquel mediodía gris, el restaurante rebosaba de gente. Al instante me arrepentí de haber ido, pero ya era demasiado tarde, y de cualquier manera, yo

Mis hijos gritaban en el gym plástico. Yo, resignada y un poco triste, me fui comiendo los contenidos de los dos Combos Infantiles. Con mucha catsup.

esa sea la razón por la cual los restaurantes de la HF tienen tanto éxito: los papás llevamos allí a nuestros hijos para "hacerlos felices". De paso, y si la experiencia se repite la cantidad de veces necesarias, sospecho que la HF deja una huella indeleble en la memoria emocional de los niños, que se harán

iba decidida a colmar los deseos de mis hijos de una vez por todas. La gran mayoría de los clientes eran familias con niños chiquitos, entre 2 y 8 años, con algunos bebés y abuelitas desconcertadas. El sonido de niños excitados con sobredosis de azúcar era poco menos que ensordecedor, como un enjambre

de abejas buscando un nuevo panal. Los míos tampoco estaban quietos, revoloteando a mi alrededor con anticipación, mientras yo encargaba dos cajitas felices a una muchacha que parecía mortalmente aburrida y desinteresada. "Yo no sé dónde le ven el encanto a este lugar", pensé. En el momento entre que esperábamos la comida y llegamos a una mesa libre y grasienta, uno de mis hijos me hizo perder los estribos con alguna travesura, y aquel fue sólo el primero de mis gritos desquiciados de la tarde.

El drama empezó al instante. A los dos les tocó el mismo juguetito, el más feo de la serie de seis diferentes figuras de plástico. Mientras ellos lloraban en sonido estereofónico, yo recordaba amargamente la última vez que estuve en una HF, cinco o seis años atrás, en el aeropuerto de Newark, en Nueva Jersey. Mi hijo mayor tenía en aquel entonces poco menos de un año y casi se ahoga con una papa frita. Mi esposo lo tuvo que poner boca abajo para que la maldita cosa saliera.

Poco después de aquel episodio, leí *Fast Food Nation*, de Eric Schlosser, un ensayo/reportaje sobre la cultura de las franquicias, sobre cómo y hasta qué punto marcas como McDonald's, Disney, Coca-Cola, Burger King, etc., han influenciado en nuestras vidas, en la ecología y en el paisaje del planeta. Es un libro de fácil lectura, fascinante, sorprendente, muy bien escrito y sobre todo, aterrador. Después de leer el capítulo sobre la "fabricación" de la carne para hamburguesas de cadenas de comida rápida, prometí no volver a poner el pie en un restaurante de ese tipo.

Otro libro que había leído anteriormente, *McLibel*, de John Vidal, no había surtido un efecto tan definitivo, pero fue sin duda el primer detonador de mi rechazo hacia la comida rápida industrial. En dicho libro se narra el origen, desarrollo y desenlace del juicio más largo de la historia de Inglaterra. El demandante era McDonald's; y los demandados (por difamación a través de panfletos en los que se criticaba a la gigantesca empresa), Hellen Steel, una joven jardinera, y Dave Morris, un excartero desempleado y padre soltero, ambos activistas sociales y voluntarios de Greenpeace en Londres desde principios de los años 80. Como la ley inglesa dicta que no se puede emplear dinero público para defender a ciudadanos acusados de difamación, estas dos personas decidieron defenderse a sí

mismas contra el gigante. Y ganaron. "¿Quién dice que la gente común no puede cambiar el mundo?", declaraba Dave Morris después del veredicto.

Sin embargo, ahí estaba yo, de nuevo ante la mesa diminuta. Mis hijos comieron dos o tres papas, le dieron un bocado a sus respectivas hamburguesas, se bebieron todo el refresco y ahora sudaban y gritaban en el gym plástico con otros niños. Yo, resignada y un poco triste, me fui comiendo los



contenidos de los dos Combos Infantiles. Con mucha catsup. No puedo soportar la idea de tirar comida a la basura después de haber aprendido cuánto le cuestan a la Tierra nuestros hábitos idiotas, como el de ir a una HF, comprar el juguetito feliz y tirar, sin más, lo comestible. ¿Es otra razón para llamarla comida basura?

De alguna manera mis hijos habían conseguido que les cambiaran uno de los juguetitos, el que todavía estaba en su bolsa de plástico. Ya tenían dos distintos, y parecían satisfechos. Pero el tiempo de paz no duró mucho, porque en unos minutos se empezó a desarrollar una pelea entre hermanos: "El Spider-Man negro es MÍO", dijo uno; y el otro, "no, es mío, me lo dio a mí la señora", y el otro, "no, pero se lo cambiamos por la figura que era mía, acuérdate", "aaay, ¿por qué tu siempre te quedas con todo?", etcétera. Cuando empezaron los golpes intervine, porque si hay algo que no soporto es la violencia. ¿Esto es ser feliz?

McColeccionismo

Los juguetes de la Cajita Feliz son cuestión de niños, pero las obsesiones son adultas.

Linda Gegorski debe ser una mujer realizada porque creó y preside el más grande club de coleccionistas de juguetes de McDonald's, y los coleccionistas de juguetes de McDonald's, ya se sabe... pues no, se sabe muy poco. Pero esas cabezas que quisieran teñirse de rojo existen: Mel Retell, coleccionista honorario del club, manejó su camioneta 560 kilómetros para llevar a su casa un anuncio que obtuvo de un McDonald's en Pennsylvania, Estados Unidos. Ahora, cada que alguien entra a su "McDonald's room", el anuncio de 2.7 metros de alto ilumina su techo. Para este club creado en 1990, su *hobby* es tan apasionante que en su página en Internet (mcdclub.com) tiene cada uno de los juguetes que la Cajita Feliz ha sacado en Estados Unidos desde 2000.

Pero entre los que sólo lo consideran un pasatiempo y los que lo han hecho su coartada existencial, están aquellos que decidieron convertir su colección en negocio: Janice Antone abrió la McJan's Happy Meal Heaven (macjans.com), tienda virtual que ofrece "la más extensa colección de juguetes de comida rápida". Suponemos que cuando comenzó a llover el dinero, su hijo olvidó la amenaza que alguna vez le lanzó: "Voy a hacer una enorme hoguera donde quemaré todas esas cosas".

La vida afuera de la Caja

Por fin salimos al exterior. Fuera dejado de llover y la ciudad estaba tranquila, dominguera. Fuimos al parque, donde compramos fruta fresca recién cortada en uno de esos puestitos con grandes ruedas y vitrinas: sandía, piña y jícama rociadas con chile y limón. Los niños jugaron al aire libre con un balón y otros veinte chiquillos. El Combo Infantil y sus contenidos, olvidados. Pero yo no olvido. Esa fue la última vez que pisamos una HF, hace ya más de dos años.

Mi hijo mayor, por alguna razón misteriosa, ahora odia las Hamburgueserías Felices, aunque ni por asomo pueda entender las características de la transnacional. Algo habrá escuchado por ahí en la escuela, y seguramente habrá más niños por ahí que la "odian". ¿Podemos empezar a hablar de una tendencia? Viviendo en el país de la mejor comida rápida del mundo (el taco), si un día decrece el consumo de hamburguesas prefabricadas me parecería un hecho lógico. Y feliz. 🍌