

# FORTAS Tradicionales



La Vaquita Negra del Portal, ubicada entre Bravo e Independencia, en Toluca, Estado de México, es ampliamente conocida por sus tortas de chorizo rojo, verde, de milanesa, carnes frías o las gourmet, con chorizo rojo y queso de cabra y las manchegas, con jamón serrano, queso manchego o queso provolone.

Ahí también puedes adquirir gran variedad de chorizos como el rojo, verde, el especial y la toluqueña, que es un chorizo rojo (o verde) con queso doble crema, además hacen conservas, quesos y otros embutidos.

Fundada en 1947, sus dueños llegaron a estos lares durante la Guerra Civil Española, estableciéndose aquí en el Estado de México. Trajeron con ellos productos de su tierra, como el pimentón español y algunas otras hierbas para la elaboración del chorizo fusionando productos oriundos de sus tierras con ingredientes nacionales.

La torta de chorizo rojo, una de las favoritas del local, se prepara con queso doble crema, salsa, jitomate, cebolla y crema, se le puede poner rajas de jalapeño o una salsa elaborada con chile jalapeño, un poco de ajo y un poco de cebolla.

La Vaquita Negra del Portal está por cumplir 75 años, así que podrías darte una vuelta para degustar una rica torta gourmet y comprar algunos de sus productos artesanales.

La tradición de la casa es la calidad, el sabor y la responsabilidad que les ofrecen a sus clientes.

**LA VAQUITA NEGRA  
DEL PORTAL, S.A. DE C.V.**

