

# Platillo Sabio

PROFECO

# CHORIZO Artesanal



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**

José Manuel Espinosa



Fotografía: José Luis Sandoval

La Revista del Consumidor se trasladó al municipio de San Lorenzo Tepatlán, en Toluca, Estado de México, donde José Manuel Espinosa, socio de LOSEME, nos platica sobre este negocio familiar donde desde hace 30 años cuentan con la receta del chorizo artesanal. "Nuestro papá fue quien inició el proyecto, trabajó 15 años el oficio de tablajero que así lo conocen, comúnmente les llaman carniceros", lo que le dio la experiencia necesaria para darse a la tarea de empezar su propio negocio, además de tener el plus de que Toluca es famosa por la elaboración de este emblemático embutido.

Fue a partir de apoyar en el negocio familiar que a José y a sus hermanos les surgió la inquietud de querer iniciar su propio proyecto, dedicado solo a la elaboración de chorizo artesanal, pero dándole un giro al crear nuevos sabores. Claro que continúan haciendo los tradicionales y populares chorizos verde y rojo, pero también encontrarás uno estilo argentino, que lleva jengibre, perejil y un toque de vino blanco, algunas especialidades como el chorizo de chile mora y morita con arándanos, otro con chile manzano y habanero, los de finas hierbas con mezcal, de chile piquín con tamarindo, de salsa BBQ con whisky y uno navideño de betabel con jamaica y chile ancho.

Puedes adquirir sus productos en línea [www.loseme.com.mx](http://www.loseme.com.mx) o directamente en la tienda, en Toluca, en la calle José María Morelos núm. 1009, colonia La Merced Alameda.



# 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.**



# LICOR de Naranja



Martha Almazán nos recibió en el tradicional La Miniatura, local que abrió en 1924. Fue su abuelo, Adolfo Almazán, quien dio inicio a este lugar donde puedes encontrar la bebida típica, el licor de naranja, que llevan elaborado en su familia de manera artesanal desde los años veinte, a base de naranja y un destilado de caña.

Las graduaciones de alcohol van con las letras del apellido familiar, el más ligero es de 19° y tiene la letra A, el segundo es AL que es de 31°, el tercero es ALM de 43°, y el más fuerte es ALMA de 45°, el más fuerte que en ese tiempo se podía hacer.

Puedes tomarlos así: el suave en las rocas, para hacer flan, para envinar panqué; los medianos, el AML y el AL, se pueden utilizar para hacer cocteles, Martinis, Margaritas, Carajillos *shakeados*, y el fuerte se recomienda para flamear crepas, fruta, en café o en las rocas.

Visita La Miniatura, están en el Portal Reforma 116, Toluca, Estado de México.

*La Miniatura*  
LOS TRADICIONALES MOSCOS DE TOLUCA



La Alacena Número Uno, de la plaza Fray Andrés de Castro, se especializa en la venta de garapiñas, bebida tradicional de Toluca, si vas a los Portales es obligatorio tomarse una Garapiña. Eduardo Pérez García heredó el negocio de su padre, quien lo inició en 1934.

La Garapiña se prepara a base de piña fermentada, Eduardo nos cuenta, "la piña debe estar machacada, el proceso debe ser en un barril, todo el proceso es a base de madera, esto no admite plástico porque con el plástico se corta, se hace

babosa. Solo se utiliza ese material para transportarla en cubeta de plástico, ya de ahí se vuelve a repetir, se machaca la piña, se le echa el agua, se deja que se fermente. Ya que esté todo el bagazo encima se cuela y se endulza".

Esta bebida es mejor tomarla bien fría porque al tiempo no sabe, cambia mucho el sabor. Es típica para refrescar, buen acompañante de una torta o un buen taco.

Cuando vayas a Toluca no dejes de probar la Garapiña.

