

La Guerrerense

Fusión Gastronómica de Pescados y Mariscos



La Guerrerense, fundada en 1960 en Ensenada, Baja California, empezó en una carreta sencilla vendiendo exclusivamente ceviche de diferentes mariscos, pero principalmente de pescado.

Este restaurante, con sucursal en la colonia Condesa y que fue nuestra segunda parada, se llama así porque los suegros de la señora Sabina, quien junto con su esposo fundó este lugar, son oriundos del estado de Guerrero, de Huitzuc de los Figueroa.

A **La Guerrerense** la hace especial el hecho de cocinar los mariscos de una forma diferente, esto se debe al bagaje gastronómico que la señora Sabina ha llevado a los mariscos. Ese sentido culinario es lo que hace único a este negocio.

Los ingredientes que utilizan aquí son principalmente erizo y bacalao, y tienen una forma muy especial de cocinarlos. Preparan también distintos tipos de ceviche, como el de caracol, almeja, mejillón de pata mula, o ensalada de jaiba y de paté de pescado, el cual se prepara con pescado ahumado.



Fotografía: José Luis Sandoval

Tostada Singapur

Esta tostada tiene su historia con Anthony Bourdain quien invitó a Sabina al Primer Congreso Mundial de Comida Callejera 2013 en Singapur. Lo único que llevaron a dicho evento, Sabina y su hija Mariana, fueron

tostadas, pues allá les dieron jaiba, camarón, pulpo y callo para cocinar. Mariana y Sabina hicieron una ensalada de jaiba, la montaron en una tostada y arriba le pusieron camarón, pulpo y callo. Nosotros la probamos sin callo.