

En el Restaurante Garufa

## Prueba el "Filete Corregidor"

- Una fusión de lo mejor de la gastronomía argentina y chihuahuense



La Asociación Civil Tres Siglos Tres Fiestas y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados Delegación Chihuahua, en coordinación con Gobierno del Estado y Presidencia Municipal, presentaron este lunes 29 de marzo a las 11:00 a.m. el "Platillo del Bicentenario" del Restaurante Garufa (ubicado en Periférico de la Juventud 3108 Haciendas del Valle), una exquisita fusión de la comida argentina y mexicana.

La propuesta gastronómica consistió en el "Filete Corregidor", nombrado así porque *Corregidor* significa funcionario real, aquel que representa a la corona, siendo este filete de res un excelente corte, especialidad de la Garufa, al ser un corte magro de gran sabor, delicada textura y orgullosamente nacional, que representa no solo a este restaurante argentino, sino también a los ganaderos chihuahuenses. Este filete y su incomparable acompañamiento de una selecta mezcla de ajís hablan de la gran experiencia de Garufa, de su entusiasmo y excelente servicio, que hoy se suman a Platillos del Bicentenario para recordar a nuestros héroes y nuestra historia.



Al evento asistió el Lic. Arturo Chretín Sáenz, Director de Tres Siglos Tres Fiestas A.C.; el C.P. José Antonio Blanco Saldívar, Presidente Estatal de CANIRAC Chihuahua y Vicepresidente Zona Norte; así como representantes del Lic. Benjamín Ojeda, Director de Comercio de Gobierno del Estado y del Lic. Roberto Braham Velasco Director de Fomento Económico del Municipio; además, por supuesto, representando al restaurante Garufa la Ing. Karla Pérez, Gerente del establecimiento.



Los Platos del Bicentenario han consistido en Puerco en salsa de membrillo y manzana, acompañado de arroz con nuez del Restaurante El Nacional; Bola de arroz frito, pan japonés relleno de mariscos, cebollines y salsa de chile jalapeño, al que el restaurante Sapporo denominó "Ball Bicentenario"; deliciosos camarones estilo Chihuahua: marinados al sotol, cubiertos en salsa de manzana, acompañados de arroz, crema y ensalada, presentados en "La Doña"; "Las cazuelas de Pascual Orozco" que consisten en asado de puerco en chile colorado, chiles pasados rellenos de chacaes, queso asado con salsa de epazote, acompañados de frijoles puercos, con capirotada de leche como postre... Buffet de la Cocina Doña Gelos; el "Rollo Bicentenario" cubierto de carne seca por fuera, relleno de camarón empanizado, aguacate, chiles toreados y cebollín del Restaurante Akari; el extraordinario "Chile Kung Pao", compuesto de chile chilaca relleno de camarones, salsa Kung Pao y queso, sobre una cama de arroz vegetariano con nuez y manzana; "Trucha Chabochi" que consiste en una trucha fresca cocinada a la plancha, con especias y mostaza, bañada con crema de chilaca y queso menonita, acompañada de arroz y ensalada verde, y con un exquisito chile chilaca en salsa de tomate con cebolla y queso, relleno de camarones... receta que El Restaurante Sr. Camarón hizo especialmente para las conmemoraciones del 2010; asimismo exquisitos medallones de filete con queso ranchero, salseado tipo bandera mexicana, acompañado de tomate relleno de carne seca y chile pasado, del Restaurante Pailas; y en ciudad Jiménez un buffet de comida mexicana del Restaurante "Cocina económica", compartiendo recetas de chiles rellenos, barbacoa de borrego, pastas y arroz blanco, así como deliciosos y tradicionales frijolitos con chorizo y queso.

"Año 2010, Centenario de la Revolución Mexicana"

"Bicentenario del Inicio de la Independencia de México"

"Estado de Chihuahua, Cien Años de ser la Cuna de la Revolución Mexicana"