

Platillo Bicentenario

Filete tilapia a la mantequilla... En **Taco Fish**



La Asociación Civil Tres Siglos Tres Fiestas y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados Delegación Chihuahua, presentaron este lunes 7 de junio el "Platillo del Bicentenario" del Restaurante Taco Fish (ubicado en Periférico de la Juventud 4101 Plaza San Ángel, Colonia Las Misiones), en el marco del Bicentenario del Inicio de Independencia y Centenario de la Revolución Mexicana.

Un exquisito filete tilapia a la mantequilla fue el plato degustado por los invitados en este nuevo concepto de restaurante de mariscos. Con platillos del Bicentenario se ha logrado contribuir a la reactivación de la economía del gremio restaurantero, que se ha visto afectado y que con programas como este han logrado estar presentes en el gusto de los chihuahuenses, haciéndose de nuevos clientes, y presentado creativas fusiones de ingredientes donde se destaca lo mejor de la gastronomía y alimentos propios de la región.



En los primeros seis meses del 2010 se han presentado los siguientes Platillos Bicentenario: **restaurante El Nacional**, platillo que consistió en puerco en salsa de membrillo y manzana, acompañado de arroz con nuez. 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 chacales, 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 del **restaurante Xin**. "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. Exquisitos "Medallones de Filete Insurgentes" con queso ranchero, salseado tipo bandera mexicana, acompañado de tomate relleno de carne seca y chile pasado, del **restaurante Pailas**. 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. El "Filete Corregidor" del **restaurante Garufa**, resultando un excelente corte magro, acompañado de una selecta mezcla de ajís, servido con chilaca, cebolla asada y queso menonita. "Lasaña Boscaiola-Alfredo" de una consistencia suave y una combinación de sabores fuertes y cremosos, presentado en el **restaurante Stiletto**. Una renovación del tradicional **Pollo Feliz**, esta vez preparado con sal, pimienta, achiote y marinado con una receta especial, que con el nombre de "Tribipollo" celebramos nos recuerda que cumplimos tres siglos de la fundación de la ciudad de Chihuahua, 200 años del inicio de la Independencia y 100 años de la Revolución Mexicana. Degustamos también la "Arrachera Bicentenario" en **Del Paseo Café**, acompañados de papa rellena de queso menonita y tocino. Con motivo del Día del Niño, **Canirac Chihuahua** presentó las "Brochetitas Generación Bicentenario", muy saludables, con menos de 60 calorías, compuestas de fresas, mango, sandía y plátano asado, todo perfectamente lavado y desinfectado, con chocolate y amaranto, acompañado de una pequeña porción de arroz con leche. Deliciosas crepas de chile pasado del **restaurante Ibek**, especialista en comida internacional francesa e italiana, fusionada con lo mejor de la gastronomía mexicana. Arrachera Chihuahua al grill, acompañada de papas gratinadas con queso menonita, resultando un manjar netamente regional, con el que el **restaurante Niza** se sumó a esta iniciativa que se ha extendido también a los siguientes establecimientos de ciudad Juárez: Los bichis, Pomodoros, Canana's, Tabasco's, Rako, Shangri-la, Viva México, Garufa, Corralito, Steak house, La Diana, San Martín, María Chuchena, Barrigas, Fratello's, Antonio's deli, Sushi place fogoncito, Villa del Mar, Chaparral, Porta bella, Cabo grill y Habaneros.

Con Platos del Bicentenario se ha contribuido además al reconocimiento del programa Tres Siglos Tres Fiestas en Radio Universidad, que este sábado 5 de junio cumplió dos años de transmisiones sabatinas ininterrumpidas, y que con motivo de este segundo aniversario ofreció a los radioescuchas, a través de Canirac Chihuahua, comidas y desayunos patrocinados para dos personas, en los siguientes establecimientos: Sabores Mexicanos (Allende 1104 Col. Centro), Cafetería Liveer (Libertad 318 Col. Centro), El Nacional (Libertad 1701 Col. Centro), Refranes y Tomates (Perif. De La Juventud No. 3506), El Gerónimos (Aldama y 10ª. Col. Centro), Del Paseo Café (Paseo Bolívar 4108 Col. Centro), comercios que ven la importancia de promocionar nuestra historia y cultura.



Durante la transmisión de segundo aniversario, programa Tres Siglos Tres Fiestas en Radio Universidad.

Tres Siglos Tres Fiestas en R.U. es un programa conducido y dirigido por el Lic. Leo Zavala Ramírez, quien semana tras semana entrevista a un especialista, para abordar un tema histórico y su relación con la situación actual. También se incluye la colaboración cultural del Maestro Hildeberto Villegas, la divulgación de efemérides semanales chihuahuenses y la agenda del comité ciudadano Tres Siglos Tres Fiestas.

Este espacio radiofónico inició el 7 de junio de 2008, contando con la generosa participación de autoridades del ámbito cultural tan destacados como Emma Peredo de Fuentes Mares, Víctor Orozco, Jesús Vargas Valdez, Rubén Osorio, Rubén Beltrán Acosta, María Isabel Sen, Dizán Vázquez, Rafael Tovar y de Teresa, Ángela Siqueiros Falomir, Carlos Fernández, María Silvia Aguirre, Alma Montemayor, Mirna Alicia Pastrana, Fernando Sandoval Salinas, Marcela Frías Neve, Alejandra Jaurrieta, Jorge Mazpúlez, Pedro Rempel, Carlos Montemayor, Humberto Payan Franco, Francisco Mendiola, Edelmiro Ponce de León, entre muchos otros que con amabilidad han hecho posible este esfuerzo compartido para el rescate y promoción de lo mejor de nuestra historia. El programa se transmite todos los sábados a las 12:30 horas en el 105.3 FM, 1310 AM o a través de <http://ru.uach.mx>



Lic. Violeta Rivera
Coord. Comunicación Social
Tres Siglos Tres Fiestas A.C.
Calle Trasviña y Retes 3701 C
Col. San Felipe, Chihuahua, Chih.
(614) 4 13 53 00 y 414 3232
www.3siglos3fiestas.com

"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"