

Platillo Bicentenario

## Tribipollo... En **Pollo Feliz**

- Para celebrar tres siglos de la historia de la ciudad de Chihuahua, en el marco del bicentenario del inicio de la Independencia y Centenario de la Revolución Mexicana



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 12 de abril el "Platillo del Bicentenario" del Restaurante Pollo Feliz Sucursal Pascual Orozco (ubicado Av. Pascual Orozco No.921 Col. San Felipe), donde los comensales degustaron pollo preparado con sal, pimienta, achiote y marinado con una receta especial que no tiene comparación por su exquisito sabor.

Es así que con el nombre de "Tribipollo", celebramos en Pollo Feliz tres siglos de la historia de la ciudad de Chihuahua, en el marco del bicentenario del inicio de la Independencia y Centenario de la Revolución Mexicana, a través de esta propuesta gastronómica de este tradicional restaurante con 35 años en el mercado y gusto de la gente, posicionado y reconocido en toda la república mexicana.

A la ceremonia asistieron el C.P. José Antonio Blanco, Presidente Estatal de CANIRAC Chihuahua y Vicepresidente Zona Norte; Lic. Arturo Chretín Sáenz, Director de Tres Siglos Tres Fiestas A.C., Lic. Agustín Flores, Presidente de CANIRAC en la ciudad de Chihuahua; Lic. Jesús Campos en representación de Gobierno del Estado; y los propietarios del Pollo Feliz, los señores Omar y Arnoldo de la Rocha Navarrete, quienes fungieron como excelentes anfitriones para los medios de comunicación que amablemente nos acompañaron.



Durante la degustación se informó que Pollo Feliz nació con una inversión de \$20,000 pesos, con una parrilla en la banqueta de la Calle Revolución y 7ª de la ciudad de Chihuahua, y que hoy cuenta con más de 600 sucursales en todo el país, correspondiendo 23 al estado de Chihuahua. No ha sido fácil mantenerse en la preferencia de los clientes... *pero con visión, compromiso y amor hemos sabido persistir y adaptarnos a los diferentes tiempos*, mencionó Arnoldo de la Rocha, quien agregó que siempre han estado innovando, capacitando y mejorando sus instalaciones y productos, rompiendo paradigmas y con un éxito que ha sido producto de mucho esfuerzo... "No solo vendemos pollo sino que construimos un país"... concluyó al indicar que dan empleo a 10,000 personas de las diversas cadenas de esta gran familia que es Pollo Feliz, y que es testimonio de clientes contentos y accionistas comprometidos, con ventas que van de 2 millones 500 mil pollos al mes, más los complementos como flautas, nuggets, ensaladas, arrachera, frijoles charros, entre otros, destacando el sabor único de las tortillas hechas a mano.

Para llegar al "Tribipollo Bicentenario" se realizó un concurso interno y posteriormente se realizaron varias degustaciones con los clientes, hasta que quedó esta deliciosa receta que pueden probar chicos y grandes. Su precio al público es de \$114 e incluye 8 piezas de pollo *muy sabroso, muy sabroso...*

Los otros Platillos Bicentenario que ya se han presentado son: 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 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 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. Finalmente la "Lasaña Boscaiola-Alfredo" de una consistencia suave y una combinación de sabores fuertes y cremosos, presentado en el restaurante Stiletto.



**GRACIAS**



**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](http://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"