

# iHOLA!

## IRINA Y GABRIEL UN AMOR A PRUEBA DE CRISIS

Pasan la cuarentena en Acapulco, con las hijas del actor, cada quince días, y con la familia de la actriz



**EDUARDO  
SANTAMARINA:**  
NOS HABLA DE SU  
PAPEL DE PADRE  
Y DE SU AMOR  
POR MAYRÍN

EN SU PRIMER ANIVERSARIO  
**CONSTANZA, LOS CREEL Y LORENZO  
LAZO SE REÚNEN EN UNA MISA ÍNTIMA  
EN MEMORIA DE EDITH GONZÁLEZ**



**ASÍ SON LOS ESPECTACULARES  
YATES DE LUIS MIGUEL,  
RAFA NADAL Y CANELO**

**NIEVES ÁLVAREZ Y MANUEL  
BROSETA, NUEVA PAREJA  
SORPRESA**



sabores

# SAZÓN TEPOZTECO

El restaurante Mesa de Origen dentro del hotel Amomoxthli, en Tepoztlán, se dedica a preservar y dignificar la cocina típica de la región. En esta ocasión, nos comparten tres recetas originales para preparar desde casa y disfrutar una comida al aire libre.



## taquitos de trucha

### Ingredientes:

½ kg de filete de trucha cortado en tiras de 40 g aprox., 12 pz de tortilla de maíz, ½ l de aceite vegetal, hojas de lechuga, ¼ de colmorada, 1 zanahoria, 1 onza de jugo de limón, 3 onzas de aceite de oliva, 1 cucharada de miel de agave, 1 aguacate, 300 g de harina de trigo, 200 ml de cerveza clara, 1 cucharada de mostaza Dijon, sal y pimienta.

### Elaboración:

Para elaborar el tempura, en un bowl colocar la harina, y con ayuda de un batidor agregar la cerveza hasta obtener una mezcla espesa y

sin grumos. Incorporar la mostaza y sazonar con sal y pimienta. Reservar. Para los tacos, en un cazo de por lo menos 5 cm de profundidad vaciar el medio litro de aceite. Calentar el aceite por 5 min antes de freír. Pasar las tiras de pescado por el tempura y freír en el aceite muy bien hasta que tome un color ligeramente dorado y esté perfectamente cocido. Secar sobre papel absorbente. Para la ensalada, cortar la col y la zanahoria en julia-

nas muy finas. Mezclar el jugo de limón, el aceite de oliva y la miel de agave para hacer una vinagreta, sazonar con sal y pimienta. Mezclar perfectamente. Calentar las tortillas en un comal y poner una hoja de lechuga sobre ellas, encima colocar una tira de pescado y por último un poco de la ensalada de col y una rebanada de aguacate. Puedes acompañar con alguna salsa de chiles secos o algún dip de tu elección.

## sopa fría de sandía

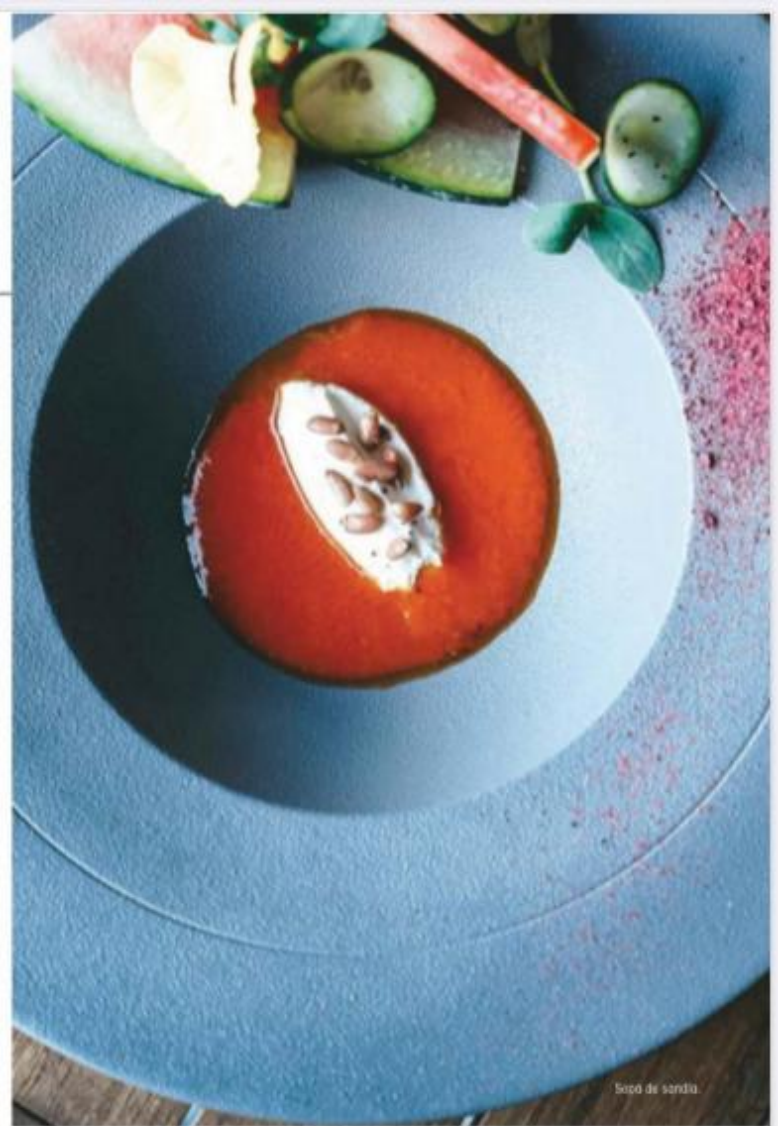
### Ingredientes:

2 kg de pulpa de sandía, 1 pepino,  $\frac{1}{4}$  de cebolla blanca, 1 diente de ajo, 3 cucharadas de miel de agave, 1 pz de chile ancho chico (sin venas y sin semillas), jocoque, piñones, nuez garapiñada o algún otro fruto seco, pepino cortado en finas láminas, cilantro fresco.

### Elaboración:

Cortar la pulpa de sandía en pequeños trozos, pelar el pepino y quitar las semillas. En una cacerola poner la pulpa de sandía, la pulpa de pepino, la cebolla y el ajo con un poco de agua (1 l aprox.)

y hervir por 20 min hasta que los ingredientes se ablanden y el agua reduzca un poco. Retirar del fuego y dejar enfriar, posteriormente licuar y colar muy bien, hasta que quede un jugo un poco espeso, pero terso. Dejar reposar en el refrigerador por media hora. Para servir puedes poner un poco de jocoque en el plato, algunos frutos secos, laminas frescas de pepino, unas hojas de cilantro fresco, y por último agregar la sopa de sandía fría.



Sopa de sandía



Lechuga asada

## lechuga asada

### Ingredientes:

4 piezas de lechuga orejona,  $\frac{1}{2}$  kg de mole (puede ser rojo, de ceniza o negro), queso de cabra, aceite de oliva,  $\frac{1}{4}$  de kg de frijol negro, 2 dientes de ajo,  $\frac{1}{4}$  de cebolla blanca, orégano, sal, 1 pieza de plátano macho, aceite vegetal, hierbas de olor.

### Elaboración:

Lavar y desinfectar las lechugas muy bien sin desprender las hojas. Quitar las hojas del exterior, las que estén más grandes y maltratadas, después cortarlas en tiras muy finas. Colocar estas hojas cortadas en una cacerola y agregar 300 g de mole y cocer a fuego medio por aproximadamente una hora hasta que el agua de las hojas se evapore y quede una mezcla homogénea y espesa. Una vez lista esta mezcla, reservar. Abrir las hojas de la lechuga haciendo un hueco en el centro y rellenar con la mezcla de mole muy bien cuidando de que no se salga por los costados. Atar la parte de arriba de la lechuga para cerrar-

la (puede ser con hilo de cáñamo, hoja de plátano u hoja de maíz). En una parrilla caliente asar la lechuga por 8 min, volteando de vez en cuando para obtener una cocción uniforme y cuidando que no se salga el relleno. Calentar los 200 g de mole restante y darle una consistencia poco espesa. Batir el queso de cabra para hacerlo cremoso. Reservar. En una cacerola poner a cocer los frijoles con los ajos, la cebolla y suficiente agua. Una vez cocidos colar y licuar con un poco de agua hasta que tenga la consistencia de un puré ligero. Sazonar con orégano y sal y pasar por un colador. Reservar. Cortar el plátano macho en 4 pedazos del mismo tamaño y en una sartén o cacerola pequeña ponerlos y cubrir con aceite vegetal, agregar algunas hierbas de olor y cocer a fuego bajo por 30 min. Servir la lechuga en una cama de mole con el jocoque, el puré de frijoles y el plátano como guarnición.