

Sugerencias del gourmet

G.L. OTHÓN

glothon@elnorte.com



Miguel A. Chávez

CON AUTÉNTICO SABOR NORESTENSE

A ese espacio que queda debajo de la escalera de una casa en México le llamamos jonuco; sus sinónimos son tabuco, alguarín o chiribitil... Pero si hablamos de El Jonuco Restaurante, entonces estamos hablando de un lugar oculto, sorprendente, que guarda lo inesperado.

Y fiel a su profunda identidad, en pleno Apodaca, este rincón auténtico de comida norestense es una verdadera joya oculta, que grita a los campos a qué sabe la comida de nuestra región.

No esperes espacios de diseñador, mobiliario o acabados artificiosos, aquí verás las cosas como son en el norte: sinceras, al grano, sin adornos excesivos, simples y derechas.

Pero en la simplicidad se oculta la distinción. La entrada de Atropellado Verde esconde especias regionales entre carne seca de Dr. González, su salsa de tomatillo y el distintivo propio de nuestro sabor, pues le tiran chiles piquines enteros, que da gusto torearlos con ellos.

Como la temperatura era baja, un norteñísimo caldo de res desfiló en nuestra mesa, espléndido, bien balanceado y con su arroz amarillo en plato aparte. Sería necio pedir más sabor.

El menú en una sola página (lo cual es muy práctico) presenta las entradas, tacos y antojos del pueblo, ensaladas y caldos, cazuelas, platos fuertes, parrilladas, complementos y salsas del monte.

Y entre gente norteña es muy sencillo percibir las finas atenciones, nuestro mesero nos aportó sugerencias muy acertadas: los tacos Jonuco y el ribeye de 500 gramos.

Hay que destacar las cervezas artesanales del lugar, degustamos dos elaboradas aquí en Monterrey: la Principia Wheat Ale, con un sabor muy intenso a cítricos y jovial para acompañar entradas, de cuerpo ligero y espuma perdurable, de perlita (burbuja) algo gruesa. La segunda fue la Principia IPA, de mucho más cuerpo, fuerte lúpulo y perlita mucho más compacta y fina que la Ale.

Los tacos Jonuco son cuatro piezas, y por una módica cantidad puedes pedirlos de ribeye en lugar de arrachera. Los acompañan de tuétano en su caña de hueso, vienen muy bien servidos con salsa de Chile del monte y su toque de aguacate, cilantro y cebolla.

La buena parrilla se notó con creces, el corte opulento, de buen sellado, en salsa de vinagre al que acompañamos de una pasta de ajo asado y piquín, lo adornan

EL JONUCO

Mariano Abasolo 102-A, cruz con Porfirio Díaz. Centro de Apodaca. Tel. 8386-2797

Alimentos ★★★★★
Servicio ★★★★★
Ambiente ★★★★★

Especialidad: comida norestense mexicana.
Ambiente: casual.
Servicio: excelente.
Precios: medios.
Horario: lunes a jueves, de 8:00 a 23:00 horas. Viernes y sábados, de 8:00 a 0:00 horas. Domingo, de 8:00 a 17:00 horas.
Estacionamiento: propio, con más de 30 cajones.
Inicio de operaciones: mediados del 2016

¿QUÉ DEGUSTAR?

Atropellado verde	\$135
Caldo de res (medio platillo)	\$70
Tacos Jonuco de ribeye	\$185
Ribeye 500 gramos	\$435
Calabaza asada con pepita	\$50
Pay de pera	\$120

con su caña de tuétano y cebolla de rabo. Lo acompañamos con el conocido Finca Las Moras, un típico Malbec argentino servido en cristal correcto y temperatura adecuada.

No te pierdas la calabacita con pepita tostada pero con toques de quelite. Vienen cuatro mitades a la parrilla, al dente, en un aliño exquisito de aguacate y crema de cilantro y serrano. En verdad que en este platillo El Jonuco pone en alto el ingenio y buen gusto.

Para el postre, el pay de pera es extraordinario, coronado de nieve artesanal y de textura estupenda de receta de familia, al lado de un espresso doble y otra genialidad más, un Amargo Valletti un digestivo hecho en México que nos sorprendió gratamente.

Si don Eulalio González Ramírez, el célebre Piporro viviera, estamos seguros de que haría de El Jonuco su cuartel general del "cómo se come aquí". Nosotros hemos de regresar a seguir degustando todo el sabor norteño que la familia Guajardo conserva y se esmera en cultivar.

elnorte.com/estacarbon



VIDEO DE LIBRE ACCESO

MANJAR A LA SAL

¿Quieres impresionar y deleitar a tus invitados? Este robo a la sal, además de ser espectacular, es muy sencillo y delicioso. Prepara tu asador y cocínalo.

ARTURO E. NAVARRO

Cuando profesionales, amas de casa y estudiantes de gastronomía escuchan la palabra "batidora" viene a la mente un diseño clásico que, aun con el paso de los años, sigue vigente.

Comercializada en Estados Unidos desde 1919, la batidora eléctrica simplificó gran cantidad de procesos que antes implicaban horas y fuerza extrema para llegar al resultado deseado.

"Es un accesorio de ensueño que todos queremos tener. Compré mi primera batidora en Estados Unidos, e hice todo lo posible para que llegara a mi casa", comenta el repostero Iván Millán.

Amasar, mezclar y batir son sólo tres de las funciones básicas que esta máquina facilita desde hace un siglo. Adicionalmente, sus colores y diseños se han acoplado a las tendencias, haciéndola no sólo funcional sino estética.

BATE AL 100

Ha pasado un siglo desde que la batidora eléctrica, literalmente, revolucionó la cocina



Cortesía KitchenAid

1919

El ingeniero Herbert Johnson crea el H5, la primera batidora de huevos doméstica. Se dice que el nombre se debe a la esposa de uno de los directivos de la empresa.



1927

En sólo ocho años, la batidora se vuelve popular entre las celebridades. Ginger Rogers, John Barrymore, Marion Davies y hasta Henry Ford poseen un ejemplar.



1936

El diseñador Egmont Arens crea algunos de los modelos icónicos de la marca. De hecho, el Modelo K, considerado objeto de culto, fue concebido por él.

1994

Aunque desde los 50 existen modelos en distintos colores, es en este año que la paleta se vuelve policromática y convierte la famosa batidora en un objeto del deseo.

2012

Se presenta el modelo Artisan. Con una potencia de 1.3 caballos de fuerza y un tazón de 6.9 litros de capacidad, es considerado uno de los más completos en su línea.

2018

La firma celebra 100 años de existencia con el lanzamiento de Heritage Artisan, edición limitada en una gama de colores vintage que rinden homenaje a su historia.

Fuente: KitchenAid

RESTAURANT
Les Generales
Buffets

De domingo a viernes
domingo desde las 6:00 pm
y lunes a viernes desde las 7:30 pm

Buffet

De Cena

\$132

mas Refresco

¿Qué prefieres?
Refresco de refill ó Jarra de 1/2 lto. de cerveza

Vigencia: del 1° de Junio hasta el 30 de Noviembre de 2018. No aplica con otras promociones.

¿Qué Tomas? trae tu botella favorita, Whisky, Tequila, Brandy, etc. **Tráela a consumir sin costo extra!** aplica solo en el consumo de su buffet y refresco

ANAHUAC 8332 1051 REVOLUCION 1477 0505 VALLE ORIENTE 8363 5081 LINDA VISTA 8334 3940 STA. CATARINA 1522 0200 GALERIAS LA FE 8333 5940 1090 0530

EN EL REY... ¡USTED ES EL REY!

A. Constitución 817 Ote. Barrio Antiguo.
T. 8345-3232 / 8345-3292

A. Constitución 2219 Pte. Col. Obispado
T. 8348-8908 / 8348-8907