

# menu

EL UNIVERSAL / SUPLEMENTO SEMANAL / 18 DE ENERO DE 2007 / AÑO II / NÚMERO 28

VEA PASO  
A PASO LA  
MEJOR  
MANERA  
DE HACER  
UN RICO  
MOLE  
VERDE,  
DELICIA  
TÍPICA

pág. 4



SABORES DEL HOGAR  
*El secreto*  
ESTÁ EN LA SOPA

ÚNASE AL PRIMER CLUB DE VINOS CREADO ESPECIALMENTE PARA LECTORES  
Y SUSCRIPTORES DE UN PERIÓDICO MEXICANO: EL UNIVERSAL pág. 6

CELEBRO UNIVERSAL

CLUB DE  
VINOS

VINO PARA PRINCIPIANTES / PAPALOQUELITE, TESORO DE MÉXICO / GUILLERMO RÍOS: 1950-2006 / FRINÉ, UN NUEVO VINO NACIONAL

# SE EXPANDEN LAS *fronteras* de El Bajío

Las nuevas sucursales del tradicional espacio del Carmen Ramírez Degollado abren más oportunidades para disfrutar la riqueza de la cocina mexicana tradicional

MARICHUY GARDUÑO  
FOTOS VÍCTOR ABREU

La expresión de los sabores tradicionales de la cocina mexicana, en una combinación equilibrada de técnicas, ingredientes y presentaciones clásicas, marcan la esencia del concepto culinario de Carmen Ramírez Degollado, "Títita", quien a través del restaurante El Bajío ha establecido un importante referente en la historia gastronómica de la ciudad de México.

Con 35 años de historia en Azcapotzalco, el Bajío es expresión fidedigna de los sabores de familia. Sin embargo a partir de 2005, "Títita" ha realizado una expansión de su concepto original en distintos puntos de la capital y en combinación con un grupo de inversionistas. En 2006, inauguró nuevos locales en Polanco y en Parque Lindavista. En ese año abrió una sucursal en Parque Delta; asimismo en marzo abrirá otro en Reforma y está previsto para octubre un nuevo local en el conjunto Tezontle, de Danhos. "Encontré socios comprometidos con la industria. Esta expansión es una oportunidad de ofrecer cocina mexicana tradicional en diferentes lugares de la ciudad", dice Ramírez Degollado. La clave del éxito, agrega, es ofrecer productos de calidad y verdadera comida mexicana, sin caer en la creación de platillos nuevos, ya que las recetas ya están hechas.

"Trabajo con fórmulas tradicionales, con sapiencias heredadas, preparo siguiendo los decires antiguos. Sazono el presente con el pasado", expresa.

Al igual que en El Bajío original, el objetivo en los nuevos restaurantes es consolidar un círculo cuyo símbolo es la concordia. Se piensa en consentir a los comensales en un ambiente donde se respiren las esencias de la tradición.

## UN PANORAMA DE SÓLIDAS RAÍCES

Para Ramírez Degollado, su familia materna es la clave de sus éxitos en el mundo laboral. Recalca que gracias a la fuerza de las mujeres que marcaron su vida ha logrado la tenacidad necesaria para cumplir sus metas. "Mi familia siempre estubo marcada por la presencia de las mujeres, que incluso fue más numerosa que la de los hombres. Las casas eran auténticas industrias femeninas. Además de la maternidad, las mujeres ejercían las artes de la cocina, el bordado y la repostería.

"Mi bisabuela, Vicenta Castañeda de Ramírez, tuvo nueve hijas mujeres y un solo hijo varón: Herón. Cuando él llegó para enseñarle su título de ingeniero, doña Vicenta le dijo: 'te felicito, pero sabes que desaba un hijo sacerdote'. Semanas después, Herón entró al seminario, cumpliendo a la postre el deseo materno", dice.

De las nueve hijas se casaron seis, agrega. Las solteras atendían una tienda en Las Vigas, Veracruz. Pronto llegó a



Aspecto de El Bajío Polanco, cocina de inspiraciones

trabajar en la zona Miguel Oropeza Lazarilla, quien se casó con la abuela de Carmen Ramírez Degollado: Adela Ramírez Castañeda. "La familia Oropeza Ramírez tuvo cinco hijos: tres mujeres y dos varones: Vicenta del Carmen, mi madre; Luz del Socorro y Dolores. Los dos hijos fueron Pablo Miguel y Miguel, que murieron a los pocos meses de nacidos. Las mujeres seguían siendo mayoría en la familia", expresa la chef reconocida mundialmente.

## UN SANTUARIO DE LA COCINA

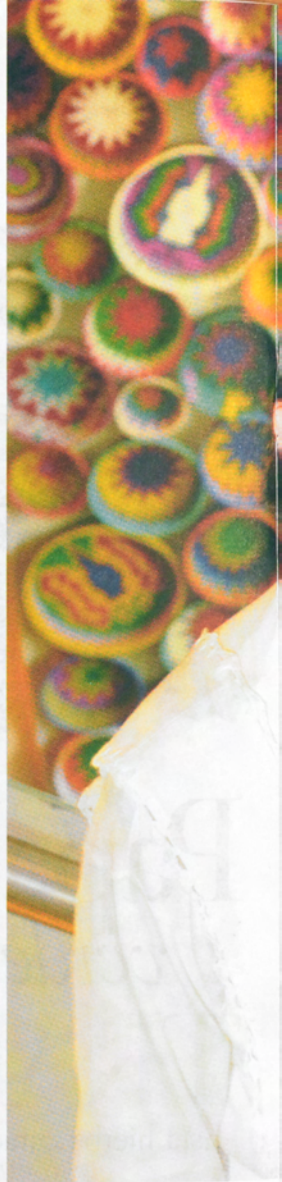
Muy joven aún, Carmen conoció a Raúl Ramírez, con quien se casó después de dos años de noviazgo.

"Nos casamos el 6 de julio de 1957. Decidimos vivir en el puerto de Veracruz, pero por razones de su trabajo venimos a vivir a México.

"Él laboraba en la industria farmacéutica, pero dejó el ramo. Un amigo lo invitó a conocer un restaurante en Azcapotzalco y fuimos juntos. Raúl quedó entusiasmado con la idea de adquirirlo", dice.

"Cuando ya teníamos cinco hijos, aparecieron los síntomas de la enfermedad que lo llevó a la muerte tres años después. Me hice cargo del negocio y saqué adelante a mis hijos. La tradición de la familia marcó mi elección y mi vocación", resalta.

Antojitos como gorditas rellenas de frijol con hoja de aguacate, garnachas orizabeñas y tamales rancheros de masa batida, entre otros platillos, han conformado la carta del restaurante que es un bastión de la culinaria mexicana.



Carmen Ramírez Degollado, visionaria de la gastronomía



menu

Jueves 18 de enero de 2007

16

El Universal



## Pescado empapelado

AL ESTILO DE CARMEN  
RAMÍREZ DEGOLLADO

PARA 4 PORCIONES

- 8 hojas de acuyo
- 4 filetes de huachinango
- Sal y pimienta al gusto
- 12 rebanadas de jitomate
- 4 hojas de epazote
- Rebanadas de chile jalapeño
- 8 rebanadas de cebolla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Consomé de pollo

PREPARACIÓN 20 MINUTOS

Colocar una hoja de acuyo en papel aluminio encima el filete de pescado, previamente sazonado, poner otra hoja de acuyo, las rebanadas de jitomate, el epazote, el chile jalapeño y la cebolla. Rociar con aceite de oliva y consomé de pollo. Envolver. Hornear a 180 grado Centígrados por 15 minutos, retirar y servir.

Se puede preparar con filete de cualquier tipo de pescado



## Camarones en salsa negra

AL ESTILO DE CARMEN  
RAMÍREZ DEGOLLADO

PARA 4 PORCIONES

- 20 camarones
- Para la salsa negra:
- 10 chiles chipotles
- 6 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de maíz o de cártamo
- 1 taza de agua
- Sal al gusto

PREPARACIÓN 20 MINUTOS

Freír en aceite los ajos y los chiles, hasta que esponjen. Remojar en agua caliente durante cinco minutos. Moler los ajos y los chiles en un poco del agua donde se remojaron. Freír otra vez en el mismo aceite, poner sal al gusto y dejar cocinar, hasta que la salsa tenga una consistencia espesa. Disponer cinco camarones por plato y bañar con la salsa.

Los chiles chipotles deben estar capones, esto es, desvenados, sin rabos ni semillas. Esta salsa es de bello color oscuro es deliciosa para acompañar gorditas, picadas y mariscos





### Diplomado en Artes Culinarias Sabatino

Duración 6 meses  
Inicia 21 de abril 2007

### Diplomado en Pastelería

Duración 1 año  
Inicia 6 de agosto 2007

### Cursos Cortos

De chile de dulce y de manteca  
22 y 23 de enero

Pastas Italianas Caseras  
24 y 31 de enero

Curso de Paella  
2 y 9 de febrero

Curso de Sushi  
6 y 13 de febrero

Informes y reservaciones al  
5683 2284 / 5683 2294  
[www.maricu.com.mx](http://www.maricu.com.mx)



### Diplomado en Gastronomía

Inicia: 22 de enero,  
03 y 24 de febrero y  
05 de marzo del 2007

Incluye: materia prima, material didáctico y uniforme (pantalón, gorro y felpina) sólo deberá traer algunos utensilios

DIPLOMADO EN REPOSTERIA Y PASTELERIA  
INICIA: 17 FEBRERO y  
12 MARZO DEL 2007

CLASE UNICA DE CREPAS DULCES Y SALADAS  
INICIA: 20 DE ENERO DEL 2007  
HORARIO: DE 10:00 A 14:00 HRS

CLASE UNICA DE PABELLA  
INICIA: 21 y 28 DE ENERO DEL 2007  
HORARIO: DE 09:00 A 13:00 HRS

COCINA PARA ENAMORADOS  
INICIO: 3, 4, 10 Y 11 DE FEBRERO DEL 2007  
HORARIO: DE 9:00 A 13:00 HRS Y DE 15:00 A 19:00 HRS

ES IMPORTANTE APARTAR TU LUGAR CON ANTICIPACION.  
CUPO LIMITADO

SERVICIO DE BANQUETES, BOCADILLOS, PASTELERIA  
Y TODO PARA SUS EVENTOS.

CAPACITACION DE PERSONAL: GRANDE Y MEDIANA EMPRESA.  
COMEDORES INDUSTRIALES, RESTAURANTES Y HOTELES.

Av. San Francisco 1420 Col. Del Valle Tels. 5575-9038 / 5575-2016  
[www.institutogastronomico.com/](http://www.institutogastronomico.com/) / [info@institutogastronomico.com.mx](mailto:info@institutogastronomico.com.mx)