

ACELERE DE COCINA Y VINO EN AUSTRALIA

GULA



ENERO - FEBRERO 07

VIAJE AL CENTRO DE
LA COCINA YUCATECA

LA GULA RENACE
EN NUEVA ORLEANS

THOMAS KELLER
GUSTO Y OBSESIÓN
EN CALIFORNIA

GALICIA, EL DESTAPE
DEL MARISCO PERFECTO

4 RECETAS LE CORDON BLEU
PARA COCINAR EL NUEVO AÑO

PATRICK MARTIN
EL MAESTRO EN LA COCINA

\$40





Delos últimos treinta y cuatro años de la vida de Carmen Ramírez, tal vez el 2006 haya sido el de mayor expansión. Desde 1972 había permanecido atrincherada en su local de la avenida Cuitláhuac, en Azcapotzalco, que comenzó como expendio de carnitas y poco a poco fue agregando platillos rápidamente convertidos en clásicos, como su conocidísimo mole de olla, las gorditas infladas o las deliciosas albón-digas de chicharrón en salsa verde. Tras observar

En unos cuantos meses, Carmen Ramírez ha abierto tres sucursales del hiperclásico Bajío

impasible, durante años, el auge y caída de la Zona Rosa, el refinamiento de Polanco y la explosión del corredor Condesa-Roma, Carmen hizo sus propias movidas a velocidad vertiginosa: en apenas siete meses abrió dos nuevos restaurantes, el primero en el joven centro comercial Parque Delta, Narvarte, y el siguiente en Alejandro Dumas, Polanco, a unos pasos de Campos Eliseos; y para cuando estés leyendo estas líneas habrá abierto uno más, en el centro comercial Parque Lindavista.

toma la CIUDAD



SIGUIENDO **ALCHEF**

Carmen RAMÍREZ

ALONSO RUVALCABA • FOTOGRAFÍAS RICARDO ESPINOSA

EL
Bajío
cocina mexicana

CARMEN TITTA
RAMÍREZ DEBOLLADO