



MAGAZINE

Arandas

MAYO 2020

Aunque fue una
celebración diferente,
consentimos a las
madres con un
delicioso pastel de
Arandas Bakery

En Familia
Pág. 4



**Repartiendo
sabor
Arandas to go**





E

n esta época de incertidumbre, donde muchas cosas han cambiado, Grupo Arandas tiene la absoluta confianza que juntos podemos. En esta ciudad hemos enfrentados muchos retos y los hemos superado.

A lo largo de estos 29 años, en Grupo Arandas aprendimos del pasado, por ello nos dedicaremos con devoción a esta nueva manera de hacer las cosas. Conocemos la industria de la hospitalidad, y esa certeza nos impulsa a crear nuevas oportunidades para estar más cerca de ti. Te extrañamos, y esto nos impulsa a ser creativos y hacer cosas diferentes para seguir contando con tu preferencia, tu presencia en las taquerías, en las panaderías y en la ostería.

El cliente es para nosotros la razón de ser, y llevaremos nuestra cocina a donde tu puedas disfrutarla: tu hogar, tu oficina, al parque, queremos ser lo más flexibles que se pueda. Cocinar es lo que más nos gusta hacer, lo que sabemos hacer mejor, nos esmeramos en que llegue a tu mesa ese platillo cocinado y preparado para ti, con nuevas normas sanitarias que nos impulsan a seguir siendo meticulosos, pero sin perder la sazón ni el sabor al que estás acostumbrado.

A lo largo de estas semanas, hemos llevado desayunos, comidas y cenas a los héroes que son todos nuestros clientes, todos los habitantes de esta hermosa ciudad, a quienes nos ha tocado vivir la batalla desde distintos frentes. Médicos, policías, bomberos, amas de casa, trabajadores de la construcción, abogados, financieros, empresarios, etcétera y a nuestros propios trabajadores quienes se han puesto la camiseta. A todos ustedes solo podemos decirles ¡GRACIAS!

Por ello este número está dedicado a todos los habitantes de esta hermosa ciudad, cada hombre, cada mujer y cada niño, quienes desde el frente que nos toca, estamos dando la batalla.

Sabroso.... Sabrosito
La editora
Claudia Vieyra

Palabras de nuestro COO

A nombre de todo el equipo de Grupo Arandas, quiero expresar nuestro agradecimiento por su lealtad y apoyo. Los últimos meses han sido diferentes a lo que hemos experimentado en el pasado, y estamos trabajando para evolucionar y seguir presentes, de manera significativa con los clientes, la comunidad y con nuestros empleados. Queremos continuar ofreciéndole la comida, el sabor y la atención al que están acostumbrados, aún online o curbside.

Robert Clair
Chief Operating Officer



CLASE 2020 ¡Mil felicidades!

Apapachamos a nuestros jóvenes graduados
En familia Pág. 13



La fuerza laboral de Grupo Arandas se ha mantenido activa durante el confinamiento

En familia Pág. 10



Mujeres hermosas, chambeadoras y muy exitosas: todas mamás
Entretenimiento Pág. 28



La vida cambió y nuestro entorno deberá seguir muy limpio

Bienestar Pág. 32

DIRECTORIO

Chief Operating Officer
Robert Clair
Rob.clair@arandasfranchises.com

Ejecutivade cuenta
Ana Corona
Ana.corona@arandasfranchises.com

Editora General
Claudia Vieyra
cuermo@aol.com

Editora
Ángeles Gutiérrez

Diseño Editorial
Amelia González Q.

Colaboradores
María Castro, JCRG, Jennifer González, Monse Peregrino Jesús Castillo Isabel Salinas

ACERCA DE NOSOTROS

Arandas Magazine nace en 2020 con una misión: difundir información bicultural (México-Houston) orientada a la preservación de la familia, costumbres y tradiciones, narrados con jorgullo mexicano!

Contáctanos: cuermo@aol.com

Anuncios: Ana.corona@arandasfranchises.com



Uno no puede pensar bien, amar bien, dormir bien, si no ha comido bien

Virginia Wolf

Celebramos a mamá

Este 10 de mayo, Día de las Madres

Taquerías Arandas sorprendió a sus clientas con un delicioso pastel cortesía de Arandas Bakery

Por María Castro

Fue una celebración muy especial. Desde las 8:00 de la mañana comenzaron a llegar familias completas a las Taquerías Arandas, muy pocos días después que se levantara en Texas la orden de “stay at home” por la emergencia sanitaria.

El motivo, quizá el más grande en el mundo: festejar a la Reina del hogar.

Aunque cada establecimiento está limitando sus servicios en restaurante, se sentía un sentimiento de solidaridad y compasión, que todos los clientes parecían conocerse.

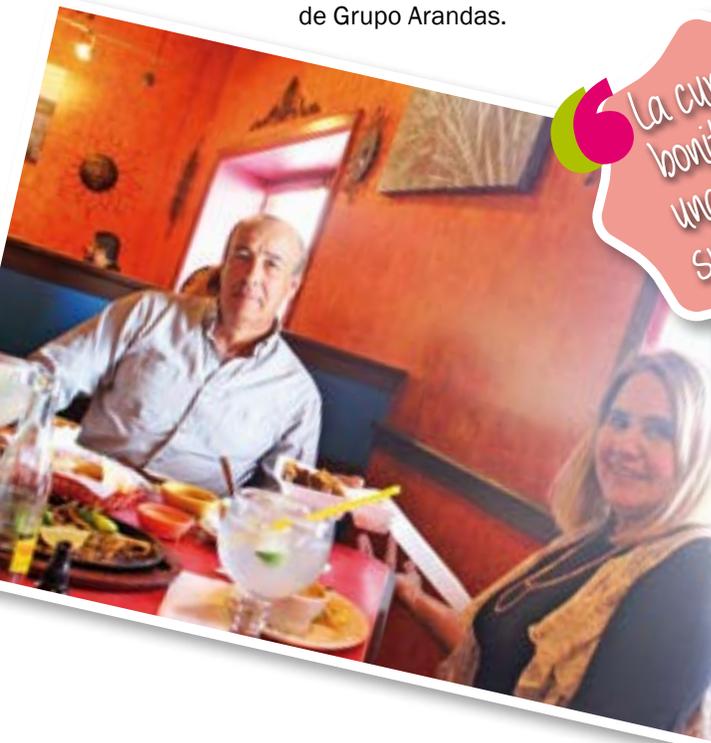
Las festejadas fueron premiadas con un delicioso pastel cortesía de Arandas Bakery. Algunos clientes se mostraron gratamente sorprendidos con este delicioso regalo e, incluso, hubo familias que ahí mismo cantaron Las Mañanitas para las madres y disfrutaron del postre; otras, decidieron llevárselo a casa, pero todas las festejadas lucieron una gran sonrisa por el apapacho de Grupo Arandas.

¿QUÉ SIGNIFICA SER MAMÁ?

Para muchos significa Amor, entrega incondicional, piedad, compasión. En muchos casos, quizá se volvió el pilar emocional de la familia; muchas veces no trae dinero a casa y podríamos decir que no es activa, pero si ella no estuviera ahí, la familia sería menos feliz y estable porque esa persona contribuye con la calidad de vida de todos.



La curva más bonita de una mujer es su sonrisa





Las arrugas de la piel son ese algo indescriptible que procede del alma

Simone de Beauvoir

Nota de una hija adolescente a su madre

Por **Sofía Erreguerena**

Estudiante de High School, Generación 2020

¿Qué es una mamá? Para los afortunados, una madre es la persona que te apoya y ama incondicionalmente. A la que le puedes decir todo sin miedo a que te juzgue, pero sí de que te castigue. Mujeres fuertes, quienes a lo largo de la historia han sido figuras de cariño y amor.

Están contigo desde el momento que empiezas a existir como embrión y te cargan por nueve meses de náusea, molestias y algunos kilogramos extras; y ahí solo es el comienzo.

Nos han enseñado todo: desde ser amables, hasta no comer con la boca abierta. Para mi, mi mamá es una persona que me ha demostrado lo que significa ser una mujer fuerte, el trabajar duro, y ser generosa.

Es la persona que nos llevó a clases de ballet y también de karate y nos escucha cantar; prueba nuestras recetas y finge que nuestros dibujos son mejores que los de Picasso.

Para un hijo, la mamá es las personas más admirables que existe, no sólo por su amor incondicional, sino porque pareciera que no la derrota nada. Tengo la sensación de que a su lado hasta el coronavirus es menos peligroso.



A las que son, a las que fueron, a las que quisieron y no pudo ser, a las que intentan, a las que sin serlo ejercen como tales, a las que tienen el instinto, a las que deciden no serlo. a todas nosotras, creadoras de vida y de vínculos ¡feliz día!



Arandas consintió a las mamás con su delicioso pastel 3 leches y logró dibujar en ellas una sonrisa



La vida no vino con un manual, vino con una mamá

Los tesoros de la tía (mamá) Eto

Por Ángeles Gutiérrez

Desde ya escucho la carcajada de mis sobrinos con solo leer el título de mi texto, eso es tan solo un poco de lo mucho que hemos compartido.

Recuerdo que apenas tenía 18 años cuando la vida cambió. Mis cuatro hermanas y yo perdimos lo más preciado que puede tener una familia mexicana, a nuestra madre. Desde ese momento todo fue negro... muy negro.

No sé si eso influyó para que la maternidad nunca estuviera en mis planes o prioridades.

Había muchas cosas por hacer: terminar la carrera, conseguir un trabajo, superar la vida. Eso de los niños parecía que no era mi máximo, incluso, nunca me lo planteé realmente. Es más, junto con Edith, una de mis mejores amigas de la universidad y de la vida, siempre bromeábamos sobre que no queríamos tener hijos, aunque la muy desgraciada (jajaja) me traicionó y se dio el lujo de tener no solo uno, sino dos hijas gemelas.

Como cientos, quizá miles de mujeres, la maternidad simplemente no llegó a mí... bueno no de la forma tradicional y tras siete, ocho o nueve meses de "feliz" embarazo, pero sí de una manera común: en una tía.

El inicio de un gran amor

Mi primera sobrina nació hace algunos "pisos" -no diré que más de tres para que no se enoje-, Mariana (mi *Bombón*) llegó seis meses después de la muerte de mi mamá para cambiarle el color a la vida y ser el centro de atención de sus tías; luego, su hermana Lily, siempre sonriente, traviesa, hermosa, y quien muchas tardes, luego de haber comido con ellas, me sorprendía con tremendos detalles como una fruta o un pan mordido en mi bolsa para la tarde en el trabajo.

Después vino Quique -el consentido de su mamá, aunque ella lo niegue. Fue el primer sobrino varón de una familia matriarcal, quizá él no lo cree, pero igual que todos -y junto con sus tremendo trasero-, ha sido parte de mi felicidad. Detrás Ale, el "único gordito" amado y de la familia, inmensamente creativo, ocurrente y simpático, quien siempre tiene un gesto amable para su tía.

El quinto fue *El Güero Cabrón* de su abuelito, Julio César -con él pasé largas horas de mi recorrido por el mundo, hasta que se hizo grande-, un día decidió seguir mi profesión, y ahora soy la más orgullosa tía de mi talentoso colega.

Al final, pero no por eso menos importante, nació mi Monis, mi amiga, cómplice, compañera de tardes de cine, de escuela, de series, de vida. De la más pequeña he recibido grandes muestras de amor.

A través de esos chamacos chillones y traviosos he volcado ese "instinto maternal" que dicen que tenemos todas las mujeres... he probado el amor verdadero.

Estuve para ellos en sus primeros pasos, palabras, llantos y sus primeros triunfos; en las enfermedades, en la escuela, siempre ahí para lo que me necesitaran.

De los labios de uno de esos pequeños de ojos color miel escuché, hace 25 años, esa palabra que hace que te dé un vuelco el corazón: mamá.

De mis TESOROS he recibido amor, atenciones y ¡hasta regalos por el Día de la Madre!

Con ellos he viajado por el mundo, jugado, parrandeado y hasta peleado, como todo buen hijo con su madre. He saboreado sus triunfos y he sufrido por sus tropiezos.

He sido su amiga, su cómplice, su consejera, su alcahueta, su policía, su chofer, su banco y su barco, su etcétera, etcétera.

Con ellos he aprendido a disfrutar la vida, a no temer a la soledad, y, por ellos, como toda mujer que se precie de ser una buena madre, daría todo lo que tengo -bueno menos mi coche porque ellas ya tienen uno mejor.

Incluso, hoy, gracias a Lily sé lo que es el amor de la abuela, a través de ese pequeño pedazo de cielo que trajo a este mundo hace tres meses, y a quien por la pandemia aún no tengo la felicidad de darle un beso. Mi nuevo tesoro: Patricio.

Hoy, tengo mucho que agradecer no sólo a la vida, sino a mis cuatro hermanas, porque me evitaron el dolor del parto, pero no la dicha de ser la Mamá Eto.



TAQUERIAS
ARANDAS
¡Sabroso...sabrosito!


TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

OSTIONERIA
ARANDAS
SEAFOOD



ARANDAS
Bakery





A NUESTROS
héroes
!Gracias!





Grupo Arandas reconoce a su fuerza laboral, por su entrega, compromiso y pasión por servir y adaptarse a la nueva manera de hacer las cosas. ¡Bravo!



Tributo a la Clase 2020

La cuarentena
que vivimos nos
orilló a cambiar
algunos planes,
pero no el
reconocimiento
a cientos de
estudiantes

Por Monse Peregrino

Arandas Bakery da un apapacho a todos los integrantes de la Generación 2020, quienes tendrán una ceremonia de graduación sin precedente.

Miles de jóvenes en el mundo entero han terminado su semestre vía online por la crisis sanitaria que nos afecta. La Clase 2020 está empezando a ser llamada la “generación del cambio”.

Sin duda, ellos construirán un mundo mejor, después de todo, los momentos difíciles siempre han inspirado grandes cambios.

En Arandas Bakery estamos muy orgullosos de los jóvenes que hoy concluyen esta etapa de su vida escolar y honramos su esfuerzo endulzándoles el paladar con un pastel gratis.





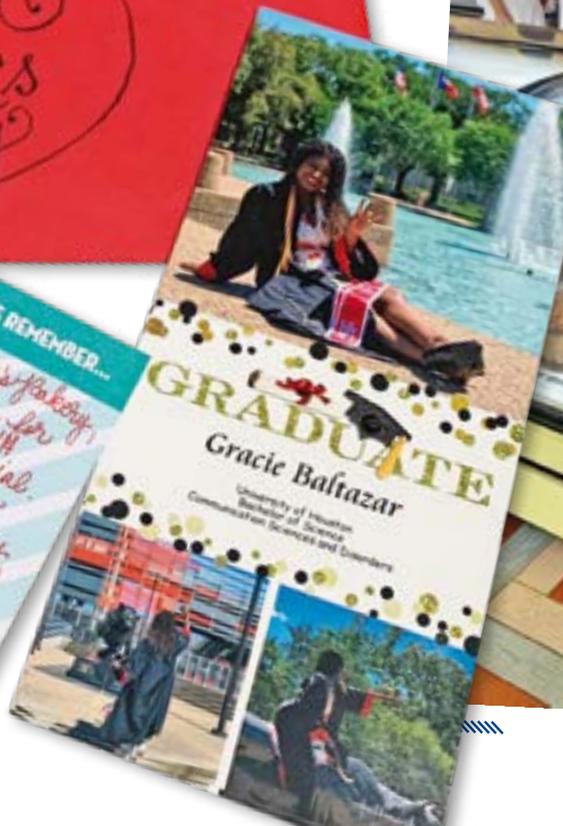
¡Muchas felicidades!

Decenas de graduados acudieron por su pastel



Aranda's Bakery

I'LL ALWAYS REMEMBER...
that Aranda's Bakery
Thank you for
making my UH
graduation special.
Not being able to
have our ceremony
because of COVID-19 is
hard, but your sweet
cake puts a smile
on my face.
-Gracie Balfaz





Arandas

TO GO

La situación sanitaria cambió
*la realidad en la que vivimos, y nosotros
ya nos adaptamos a ella*

Por Jessica González

En Grupo Arandas agradecemos todo tu apoyo durante esta temporada y, aunque tenemos amplia experiencia en órdenes a domicilio y curbside desde 1981, nos adaptamos a esta nueva realidad reforzando un servicio más seguro y dinámico en nuestras órdenes “para llevar” o a domicilio. Actualmente puedes pedir cualquier producto de la carta, ya sea en comida o bebida, desayuno, lunch o cena y seguimos fortaleciéndola para que disfrutes de la experiencia Arandas completa en la comodidad de tu hogar.

Los servicios de entrega se han convertido en parte importante del segmento de la industria de la hospitalidad en esta nueva realidad. Entregamos el cien por ciento de nuestro esfuerzo para que obtengas una experiencia cada vez mejor

-con el mismo sabor, familia y tradición que nos han distinguido-, y trabajamos para brindarte una experiencia gastronómica única.

Extrañamos la alegría que nos brinda su presencia en nuestros establecimientos, pero mientras esta situación pasa: ¡IREMOS A TU CASA CON LA MISMA CALIDAD Y SABORES A LOS QUE ESTÁS ACOSTUMBRADO!

En esta nueva realidad hemos implementado un sistema que garantice los procedimientos que nos marcan las autoridades sanitarias y tratamos de ir más allá.

Como consumidor te podrás preguntar, ¿qué medidas hemos adoptado? Aquí te las mostramos paso a paso

Paso 1. Al llegar a su lugar de trabajo, cada empleado o proveedor que labora en un local Arandas tiene la obligación de portar cubrebocas y guantes.

Todo el personal, sin excepción, se debe cambiar los guantes al menos seis veces por cada turno.

El gerente hace una reunión todos los días para reforzar el concepto de higiene, distanciamiento social y protocolos de seguridad para la comidas.

Entrena, comunica y da seguimiento diariamente a la política de seguridad operacional de la franquicia con todos los miembros de la familia Arandas; quienes no pueden estar presentes en la reunión se conectan a ella mediante medios electrónicos.

Paso 2. Cada vez que se recibe una llamada para una “orden para llevar”, el auricular es desinfectado con gel elaborado a base de alcohol, y se toma el pedido en la máquina que ha sido sanitizada.



Paso 3. El cocinero comienza a preparar los alimentos en un entorno que fue previamente lavado con cloro enjuagado perfectamente, en el caso de las parrilla, además, esta alcanza los 400 grados, esta temperatura garantiza, y siempre ha garantizado, alimentos aptos para el consumo humano sin riesgo.



Paso 4. Una vez que la comida está lista, el mismo cocinero, quien trabaja con guantes y tapabocas, sirve la comida en el o los contenedores para llevar.

Paso 5. El gerente en turno se encarga de completar el pedido, bebidas que salen directamente de las máquinas, aguas o refrescos. Posteriormente, se meten todos los alimentos en una bolsa, misma que está protegidas en su empaque de fábrica.



Paso 6. El gerente te deja la bolsa con el pedido en el mostrador listo para ser recogido, ya sea por un cliente o por un servicio de entrega.

Paso 7. Los guantes y mascarillas del personal involucrado en el proceso se cambian cada turno.

LO QUE DEBES CONOCER

En promedio cada persona se cambia los guantes seis veces al día.

Entre cada cambio los empleados se aplican, aún con los guantes, gel desinfectante.

La carta completa está disponible para llevar.

El platillo más vendido es el Burrito California, las enchiladas y el especial # 1.



Equipos de alto rendimiento

Para lograr con éxito que los protocolos de esta nueva realidad sean un éxito, en cada negocio de la familia Arandas trabajamos con un equipo que se capacita día tras día y da lo mejor de cada uno. Como profesionales y grandes seres humanos, bajo la dirección y supervisión de dueños, gerentes y de Arandas LLC, consolidamos equipos de alto rendimiento, y para muestra, basta un botón.

Agradecemos a todo el personal de Arandas 34, a los gerentes Luis Jiménez y Jackie Medina, quienes son un ejemplo de profesionalismo y entrega en cualquier circunstancia y han formado un equipo de alto desempeño para responder a las exigencias que demanda esta nueva realidad.

Este reportaje fue hecho gracias a la colaboración de los empleados





Tortilleria

LA RANCHERA

The Best Quality Corn and Flour Tortillas



7710 N. Shepherd Dr. • Houston, TX 77088

Tel: 713-699-4400 Fax: 713-699-4343



60 TEXAN

www.larancherainc.com

find us on





■ Arandas Bakery
esforzándose
siempre
por hacer feliz
**A TODA SU
CLIENTELA**

Dulce experiencia

*No podíamos dejar de recordar la visita de los niños
a nuestras instalaciones antes del confinamiento*



**PARA
ARANDAS
BAKERY TODOS
NUESTROS CLIENTES
SON IMPORTANTES:
NIÑOS, JÓVENES
Y ADULTOS**



Por Jessica González

Arandas Bakery abre las puertas a niños de kinder de escuelas de Houston para enseñar el arte de la panadería de forma muy ¡divertida!

El viaje comienza con más de 100 niños de entre 5 y 7 años, cuando bajan del autobús escolar a las instalaciones de Arandas Bakery. Aquí son recibidos por Ana e Isabel, responsables del evento, la mascota de la empresa y Domingo, anfitrión y encargado de la panadería 4. Con gran expectativa, al cuidado de sus maestras y de algunos padres de familia, los chiquitos organizados por colegios, empiezan a convertirse en verdaderos pasteleros y reposteros.

Los pequeños de kinder son formados por grupos, cada uno con diferente actividad; los panaderos de Arandas tiene preparado el material de trabajo de cada niño: unos se dedican a decorar cupcakes, otros a cortar galletas y decorarlas. Todos pasan por las dos estaciones en un recorrido de aproximadamente una hora.

Cada niño se lleva su galleta horneada y decorada con “chochitos”, y su cupcake de chocolate y vainilla perfectamente decorado por ellos.

Y después de trabajar...

Una vez terminado el recorrido por la panadería, la diversión continúa en la Taquería Arandas cercana. Aquí, cada niño disfruta de un apetitoso almuerzo tradicional mexicano (no pueden faltar el arroz a la mexicana y los frijolititos). Los chicos, encantados, divertidos y felices, las profesoras acompañantes otro tanto y, los papás, por igual.



Sin lugar a dudas fue el evento más tierno del año!



Después de todo nadie se puede resistir al olor de un pan recién horneado

ARANDAS *to go*

DEMUESTRALE
CUÁNTO TE
IMPORTA

CELEBRA
CON NOSOTROS

El Día Del Padre



REFORZAMOS NUESTRAS MEDIDAS DE SALUD
PÍDELO PARA QUE LLEGUE HASTA TU PUERTA

PEDIDOS ONLINE A TRAVÉS DE UBER EATS O DOOR DASH O ACUEDE A LA SUCURSAL



Ponen *salsa* a su pasión

*Una historia de amor,
emprendimiento y tomate verde*

Por Monse Peregrino

Mary Vega-Zela y Scott Zela es una pareja de profesionistas. Ella una brillante ingeniera en la industria de las telecomunicaciones; él, un destacado médico especializado en hígado. Ambos decidieron emprender una Taquería Arandas en una de las zonas industriales de los alrededores de Houston, La porte, Tx, con despegue muy exitoso y esperan la apertura de su segunda franquicia en las próximas semanas.

Mary, Scott, un poco de historia

Mary Vega, originaria de Nebraska, creció en el seno de una familia amorosa, con un padre de origen mexicano (Guadalajara, Jalisco) y una madre originaria de Texas. Su niñez circuló alrededor de la buena cocina mexicana. Graduada como una brillante ingeniera, bilingüe, trabajó 19 años en la industria de las telecomunicaciones para AT&T, en ese lapso, fue madre de tres hijas que procreó en su primer matrimonio de 15 años. Aunque su trabajo y la vida familiar eran muy absorbentes, el tema de la comida siempre estuvo cerca. Su padre se dedicaba a la industria de los alimentos y ella aprovechaba sus ratos libres para ayudarlo, pues nunca perdió el interés por la buena cocina al estilo latino, ya que desde los seis años se mudó a Texas y pasaba muchas tardes en agradables veladas en compañía de sus tíos maternos, siempre alrededor de buena comida y plática (algo muy frecuente entre las familias latinas). Así, pasó los años, entre la calidez de las tradiciones y costumbres mexicanas, familia, primos, primas, tardes de sobremesa y comida mexicana.

Por su parte, Scott fue el hijo “sándwich” de una familia texana. Su madre, nacida en El Salvador, y su padre, granjero norteamericano, le transmitieron naturalmente el gusto por el conocimiento y la pasión por la naturaleza, una de las razones que lo llevó a estudiar ciencia médicas y profundizar sus estudios de maestría y doctorado en enfermedades hepáticas. En el transcurso de ese tiempo se casó y tuvo dos hijos que han seguido sus pasos.

Una historia de amor

Al cabo de los años, Romanita, la tía materna de Mary, enferma gravemente del hígado producto de unas medicinas tomadas en su juventud. Mary, a pesar de sus ocupaciones como ingeniera y madre de familia, siempre le ha dedicado tiempo a su familia, así que acompañaba a la tía a sus consultas con el doctor Zela. En estas visitas fue surgiendo una amistad que pronto se convirtió en noviazgo y posteriormente en matrimonio.

Los dos, quienes siempre han gustado de la buena y tradicional cocina mexicana, iban frecuentemente a Arandas, que les quedaba muy cerca de su casa.

La salsa verde, la razón de su primer restaurante

Asiduos a la taquería y fanáticos de la salsa verde (que es una delicia), un buen día les cerraron la franquicia cerca de su casa, casi en broma, Scott le sugiere a Mary adquirir una “para saber la receta de la salsa verde”. Y así, entre broma y broma, simplemente el camino se le abrió. Tu-



vieron la oportunidad de inaugurar una Taquería Arandas en un sitio que, de entrada, rechazaron porque estaba en La Porte, Tx, una ciudad cercana a Houston, pero que quedaba a una hora de su casa. Finalmente aceptaron el reto: Mary dejó su práctica como ingeniera para involucrarse en su totalidad en el negocio y ofrecer el servicio y calidad que la franquicia les requiere.



“Abrimos a las 5.30”, comenta Mary; “ofrecemos desayunos a los trabajadores que van a empezar su turno y a los que acaban de salir de trabajar toda la noche, ya que esta ciudad está llena de fábricas en su mayoría relacionadas con el petróleo”, continúa, Scott. “Es un público muy fiel, tenemos clientes y muchos que vienen a diario, en grupos, y esto nos hace muy feliz”, señalan.

En el restaurante trabajan 25 personas -entre meseros, cocineros, etcétera. “Apreciamos el trabajo de cada uno, y nos sentimos responsables por conservar el negocio pues 25 familias dependen del éxito del establecimiento”, comenta Scott.

Un nuevo reto

Después de cinco años de operar el restaurante con enorme éxito, y consolidándose como restauranteros, han decidido abrir otra franquicia de Taquerías Arandas, la cual abrirá sus puertas en las próximas semanas en Pasadena, Tx. “Otro reto que estamos seguros que será un éxito”, comenta Mary para finalizar la entrevista.

Nos despedimos de esta hermosa taquería, no sin antes probar la tan platicada y riquísima salsa verde!

¡Enhorabuena para Mary y Scott!

PASTEL 3 LECHES

Perfectamente ¡delicioso!

En nuestra panadería tenemos un rey: el pastel de tres leches, un sabor único que nos identifica en Houston

Jennifer González

El pastel con más demanda en Arandas Bakery es el de tres leches. Después de todo, ¿quién se va resistir a un delicioso pan esponjoso bañado de una mezcla jugosa llena de sabor. Es irresistible, en época de calor, saborear este postre recién salido del *refri*, con las “tres leches frías”. Ideal para una celebración entre familia.

Herencia latina para el mundo

Conocido en el mundo entero, su origen es incierto y no se sabe ni “dónde quedó la bolita”, lo que sí es seguro es que es Latinoamericano, quizá de Nicaragua, Cuba, Guatemala o México.

En alguna de esas regiones se hizo por primera vez este delicioso manjar que se ha popularizado alrededor del globo terráqueo. Sin meternos en muchas honduras, sea del país el que sea: es sencillamente delicioso.

Se piensa, que su origen fue a finales del siglo XIX, hacia 1870, cuando recién se empezó a fabricar la leche condensada y evaporada, que son dos de los tres ingrediente esenciales para preparar las “tres leches”

La receta tradicional es la combinación de las tres leches: evaporada, condensada y crema perfumada con vainilla, con el tiempo esta receta se ha ido sofisticando y hoy lo podemos encontrar en pan de chocolate con tres leches de chocolate, de cajeta y hasta con un toque de brandy.

¿Cómo se prepara este succulento postre?

Entrar al mundo de la pastelería es fascinante, cualquiera pensaría que hornear un pastel, rellenarlo y adornarlo es cosa facilísima. Pues no, para hacer uno sabroso, que se hornee en su punto, es decir que ni se queme, ni se “suma”, se ha de seguir la receta exacta, ingredientes de primera calidad y un horno estupendo.

Una vez frío, el pastel empieza a “armarse”, es decir, es rellenado y bañado con “las tres leches”; posteriormente empieza el decorado.



Los decoradores de Arandas Bakery son artesanos en toda la extensión de la palabra; sus creaciones pueden ser tan sofisticadas o sencillas como lo pida el cliente. En general, el bizcocho del pastel tres leches es de vainilla, con el tres leches de vainilla, a base de crema, leche evaporada y leche condensada. Cada pastelería tiene su sello, su ingrediente secreto que lo hará único.

El cliente

Cuando uno llega como cliente a comprar un pastel es tan fácil elegir el sabor, color, forma, relleno, ¿no es eso maravilloso?

NOTA:

■ El pastel tres leches de Arandas Bakery es uno de los más populares en HOUSTON

■ Las tres leches se prepara diariamente por los expertos reposteros que ahí laboran siguiendo una receta tradicional. Razón que los hace únicos.



Pastel Azteca

Este pastel salado hecho a base de tamales, por supuesto de Arandas Bakery, es perfectamente recomendable para disfrutar en casa, en una cena entre familia viendo una película

Tiempo 30 minutos

Horneado 10 min
Tiempo total 20 min

Grado de dificultad: muy fácil

Ingredientes:

PORCIÓN PARA 4 PERSONAS

- 1 docena de tamales verdes de Arandas Bakery
- 1 orden de salsa verde de Taquerías Arandas
- 1 orden de frijoles refritos de Taquerías Arandas
- Crema al gusto
- Queso al gusto

Horno precalentado a 270 grados

Preparación:

Desenvuelva los 12 tamales y acomode una capa de éstos (6 aproximadamente) en un molde refractario. Con un tenedor aplaste un poco los tamales, solo un poco, para deshacerlos. Enseguida extienda sobre ellos una capa de los frijoles refritos, salsa verde, queso y un poco de crema. Continúe con otra capa de tamales que

los volverá a aplastar suavemente y un poco con el tener, repita y coloque sobre ellos los frijoles, la salsa, el queso y la crema.

Hornee por 10 /15 minutos hasta que el queso se gratine. Sirva inmediatamente y si desea, bañe el pastel azteca con un poco de salsa adicional.

Disfrute con agua de horchata o jamaica de Taquerías Arandas.

¡Buen provecho!

**RECE-
TARIO**
Arandas



6 famosas madres mexicanas

Ellas son hermosas, muy talentosas y, sobretodo, exitosas

Por María Castro



Thalía, amor a la mexicana

Exitosa desde pequeña, primero con la famosa banda Timbiriche, y después por su participación en diversas telenovelas, como *Quinceañera*, *María Mercedes*, *María la del Barrio* y *Marimar*, lo que la convirtió en una de las jóvenes más populares de la televisión.

Su trabajo en TV le dio gran fama en México y Latinoamérica. En 1994 retomó su carrera como cantante de la mano de Emilio Estefan, quien le produjo temas como *Amor a la Mexicana* y *Arrasando*. La cantante ha realizado grandes duetos con famosos como Joan Sebastian (*Con la duda*), Prince Royce (*Te perdiste mi amor*), Pedro Capo (*Estoy enamorada*) y Maluma (*No me acuerdo*).

En 2000, la hermosa Thalía se casó con el empresario de la música Tommy Mottola y tiene dos hijos: Sabrina Sakaë y Matthew Alejandro.



La Guzmán, de tropiezo en tropiezo

Integrante de una famosa dinastía, Alejandra Guzmán ha vivido en medio de una constante de chismes y escándalos que han opacado su gran talento. Hija de dos grandes: Silvia Pinal y Enrique Guzmán, su preparación fue muy diversa; grabó comerciales, participó en televisión, hizo coros para bandas y hasta trató de incursionar en grupos como Flans. Tras tocar muchas puertas, consiguió la oportunidad de su vida cuando el productor español, Miguel Blasco, le produjo su primer álbum. Ale debutó con *Bye Mamá*. Con *La Plaga* se convirtió en *La Guzmán*. En 1991, anunció su embarazo, junto al empresario Pablo Moctezuma, de quien se separó tiempo después. Finalmente, en marzo de 1992, nace su hija Frida Sofía, con quien hoy ha tenido una serie de enfrentamientos.



Jacky, la más dulce mamá

Después de una hermosa infancia, Jacky Bracamontes estudió inglés, en Connecticut, EU, y al terminar la preparatoria, estuvo en

Francia. Mientras estudiaba la carrera de Ciencias de la Comunicación empezó a trabajar como modelo profesional en pasarelas, comerciales para foto fija y televisión. En 2000, participó y ganó el certamen Nuestra Belleza México y en 2001 participó en Miss Universo. Inició su carrera como conductora de televisión en la sección de deportes. Su primer protagónico fue en el melodrama *Heridas de Amor*. En 2011 se casó con el empresario Martín Fuentes, con quien tiene seis hijas.

Salma voló muy, muy alto

Salma Hayek nació en Veracruz. Nieta de españoles y libaneses, su nombre en árabe significa paz, calma. Su primer trabajo profesional fue la obra infantil, *Aladino*. Después hizo la telenovela *Nuevo amanecer*. Luego y le siguió *Teresa*, con la que se hizo famosa. Posteriormente, viajó a Los Ángeles para estudiar. Tras realizar pequeños papeles volvió a México para rodar *El callejón de los milagros*, a la que siguió, en Estados Unidos, *Desperado*, dirigida por Robert Rodríguez. Destaca su sensual baile con una serpiente en *Abierto hasta el amanecer*. En 2002 Salma protagonizó una cinta sobre Frida Kahlo. En septiembre de 2007, dio a luz en Los Ángeles, a Valentina, hija del empresario francés François-Henri Pinault, presidente del grupo de artículos de lujo Pinault-Prin-temps-Redoute, con quien se casó en 2009 en Venecia.



Lucero, la Novia de América

La llamada *Novia de América* cobró fama desde pequeña tras participar en el programa *Chiquilladas*. En 1982 obtuvo su primer protagónico en la telenovela producida por Valentín Pimpstein *Chispita*. En su adolescencia Lucero protagonizó varios filmes juveniles a lado de Pedrito Fernández, Luis Miguel y Mijares. En 1997, justo en la cúspide de su carrera, la artista decide casarse con su coestrella de la película *Escápate conmigo*, Manuel Mijares, con quien procreó dos hijos: José Manuel y Lucero, de quien se divorció 14 años después. Ha participado en telenovelas como *Mañana es para siempre*, *Soy tu dueña*, y *Por ella soy Eva*, una de las más exitosas.



Vero, de estrella a famosa suegra

Verónica Castro nació en la Ciudad de México. A los 15 años comenzó a estudiar actuación y a trabajar en fotonovelas. En 1970 ganó el concurso El rostro del año e inició su carrera. Entre sus telenovelas más reconocidas están: *Los ricos también lloran* (1979), *El derecho de nacer* (1981) y *Rosa Salvaje* (1988). Ha participado en programas exitosísimos como *Mala Noche*, no. Su aparición más recientemente fue *La casa de las flores* (2018), la primera serie de Netflix del cineasta, Manolo Caro. La Vero tiene dos hijos: Cristian, hijo de El Loco Valdés y Michel, cuyo padre es Enrique Niembro.

¡Te lo dije!
¡Cómete todo!

PORQUE SOY TU MAMÁ Y PUNTO

ESE ES EL EJEMPLO QUE LE DAS A TUS HERMANOS

Siempre serás mi bebé

MIENTRAS VIVAS EN ESTA CASA, SE HACE LO QUE YO DIGO

Te 
queremos mamá

Todo te entra por una oreja y te sale por la otra

Porque nunca es tarde para festejarlas,

estas frases representan un pequeño homenaje a esas hermosas divertidas y amantes madres latinas que dan la vida por sus hijos

CUANDO TU VAS DE IDA, YO YA VOY DE REGRESO

¡Ustedes me van a volver loca!

HASTA LAS 12 EN PUNTO Y NI UN MINUTO MÁS

Los voy a amarrar barriga con barriga si siguen peleando

BÁJALE EL VOLUMEN, QUE TE VAS A QUEDAR SORDO

Una cosa es libertad y otra libertinaje

EN HOUSTON

1	129 Eastex Fwy.	7136992415
2	5826 Airline Dr	7136970385
3	920 N. Sheperd Dr.	7134260804
4	1840 Wirt Rd	7136811019
12	10403 A S Gulf Fwy	7139102905
14	5931 Gulf Fwy	7139231433
15	4601 Irvingon Blvd	7134516800
16	1816 S Texas Ave Bryan	9798225533
18	3912 Garth Rd Baytown	8326952840
20	4228 Hwy 6 N	2814630099
21	16822 Northwest Fwy Jersey Village	8322430873
22	233 S Mason Rd katy	2818299939
23	231 FM 1960 Rd West Houston	2814403377
24	920 Uvalde Rd.	2814429700
25	5560 Gulfton St	7138390090
27	1837 N. Main St Pearland	2814124165
32	19740 US-59 North Humble	2814462500
33	9401 S Main St	7134320212
35	1225 West Airport Fwy Irving	9722580789 (Dallas Location)
36	25598 A I-45	2814193582
39	10739 North Fwy.	2812721556
40	18037 FM 529 Ste. Cypress	8324275688
41	Gessner Rd	7134687700
43	13802 Fleur de Lis Blvd. Cypress	8326046690
88	8111 S Gessner Rd.	8326498060
89	112 Hwy 146 Suite G La Porte	2814700455
45	2828 Southmore, Pasadena	8327674633
44	1307 SH 249, Houston	

Taquerías Arandas ¡ubicanos!

BAKERY

1	5307 Airline 77022	7136491813
2	8331 C Beechut St	7137713616
3	9803 Gulf Fwy	7139410100
4	11919 Eastex Fwy	2812273600

OSTIONERÍA

10511	I-10 East Frwy	7136735522
-------	----------------	------------

DIRECTORIO
www.taqueriasarandas.com





REGLAS GENERALES DE DESINFECCIÓN

Los centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de EU (CPE) recomiendan:

1. La desinfección diaria de superficies que se tocan con frecuencia, como mesas, puertas, interruptores de luz, encimeras, manijas, escritorios, teléfonos, teclados, inodoros, grifos y fregaderos.

2. Si alguien en su hogar está enfermo o con síntomas similares a la gripe, considere desinfectar regularmente los objetos en su entorno, ya que se ha demostrado que el SARS-CoV-2 sobrevive durante 16 horas en plásticos.

Refuerza tu entorno contra el

Por Jessica González

Los científicos dedicados a la investigación de los virus y la evaluación de riesgo microbiano de la Universidad de Rutgers nos ofrecen los siguientes consejos para mantener desinfectados nuestro entorno.

Tu cocina quizá ya puede estar equipada con los agentes de limpieza que pueden matar al coronavirus, pero no todos los productos químicos funcionarán, y ninguno es tan suave para la piel como los desinfectantes de manos comerciales, según los expertos de la institución.

Siobain Duffy, profesora de ecología con experiencia en virus emergentes y evolución microbiana, y Donald Schaffner, experto en evaluación microbiana y lavado de manos, ofrecen los siguientes consejos para limpiar los patógenos que causa el Covid-19 y otras enfermedades mortales.

Como no hay muchos estudios que se hayan preguntado cuáles son los agentes desinfectantes más efectivos para usar contra el SAR-CoV-2, el virus que causa el Covid-19, porque apenas se descubrió, dijo Duffy, "entonces, los científicos suponen que lo que funciona contra otros coronavirus puede funcionar contra éste"

Schaffner dijo: "Cada químico desinfectante tiene sus propias y específicas instrucciones, pero una regla general importante es que no debe limpiarse inmediatamente una solución desinfectante tan pronto como la haya aplicado a una superficie. Deja reposar allí el tiempo suficiente para matar primero los virus.

Cómo utilizar el cloro

El cloro se puede diluir para hacer un desinfectante eficaz contra bacterias, hongos y muchos virus, incluidos los coronavirus. Por lo general, puede usar un cuarto de taza de éste por cada galón de agua fría, pero asegúrese de seguir las instrucciones de la etiqueta del cloro.

Prepare la solución y úsela dentro de las 24 horas siguientes, ya que su capacidad de desinfección se desvanece con el tiempo.

Los artículos no porosos, como los juguetes de plástico, se pueden sumergir por 30 segundos. Las superficies del hogar que no serán dañadas por el cloro deben tener diez minutos o más de exposición.

Las soluciones de blanqueador son muy duras para la piel y no deben usarse como un sustituto del lavado de manos y/o desinfectante de manos.

Las soluciones de blanqueador son muy duras para la piel y no deben usarse como un sustituto del lavado de manos y/o desinfectante de manos.

La efectividad del alcohol

En sus muchas formas, puede ser efectivo para matar algunos patógenos. Puede diluirlo con agua (o aloe vera para hacer desinfectante de manos) pero asegúrese de mantener una concentración de alcohol de más de 70% para matar los coronavirus.

Muchos desinfectantes para manos tienen una concentración de aproximadamente 60% de alcohol; todos estos son efectivos contra los coronavirus.

Las soluciones de alcohol al 70% deben dejarse en superficie durante 30 segundos -celulares por ejemplo, pero consulte los consejos del fabricante del teléfono para asegurarse de no anular la garantía-, para que maten al virus. El alcohol puro se evapora demasiado rápido para este propósito. Selle muy bien los envases para evitar la evaporación. A diferencia de las soluciones de cloro, seguirán siendo potentes mientras estén selladas entre usos.

Una solución de alcohol al 70% con agua será muy dura para sus manos, no debe usarse como un sustituto del lavado y/o desinfectante.

¿Y el peróxido de hidrógeno o agua oxigenada?

El peróxido de hidrógeno se vende típicamente en concentraciones de

Nuestra vida cambió, y ahora hasta no tener una vacuna contra el Covid-19, nuestro medio deberá seguir siendo sanitizado; aquí algunos consejos



3. El uso de detergente o jabón y agua en superficies sucias antes de la desinfección.

4. Independientemente de la solución de limpieza que utilice, deje que permanezca en contacto con la superficie el tiempo suficiente para matar virus y otros patógenos. El tiempo necesario dependerá de la sustancia química.

5. No use diferentes agentes de limpieza al mismo tiempo. Algunos productos químicos domésticos si se mezclan pueden crear gases peligrosos y venenosos.

Covid-19

aproximadamente 3%. Se puede usar como está o diluido a una concentración de .5% para un uso efectivo contra los coronavirus en las superficies. Debe dejarse en la superficie durante un minuto antes de limpiar.

Vinagre, aceites medicinales como tea tree oil

El vinagre y el tea tree oil no se recomiendan para combatir el coronavirus. Un estudio sobre el virus de la influenza encontró que la limpieza con una solución al 10% de vinagre de malta fue efectiva, pero otros estudios han encontrado que puede matar una fracción significativa del virus u otros microbios. Si bien, el tea tree oil puede ayudar a controlar el virus que causa el herpes labial, no hay evidencia de que pueda matar los coronavirus.



Sudoku

	3	6				2		8
7	4	2			9	3	5	6
4						5	8	
							6	
	6		2	9	4			
2	9			8				5
	8		3				2	7
		7			6		3	4

4	3	8	9	2	6	7	1	5
7	2	6	1	5	3	4	8	9
5	1	9	7	8	4	3	6	2
3	7	1	4	9	2	5	8	6
9	6	4	8	7	5	1	2	3
2	8	5	3	6	1	9	7	4
6	5	3	9	1	8	2	4	7
1	4	7	2	3	6	5	8	9
8	9	2	5	4	7	6	3	1

Sopa de letras

Y	İ	İ	M	Ú	Y	K	Q	F	C	D
A	N	T	Á	B	A	R	J	T	Z	N
P	P	B	E	I	G	E	D	L	F	Í
R	É	R	Ó	A	L	P	M	A	E	V
N	K	D	Ñ	E	C	U	B	P	L	Y
G	G	U	R	Q	T	L	I	Í	F	B
Ñ	U	E	X	C	U	S	A	D	O	Ó
Z	Q	N	T	O	Ú	A	Ü	E	W	Y
C	A	D	Ü	R	L	R	Ó	O	S	A
Í	F	E	E	V	G	U	J	T	K	Ó
Á	P	D	C	A	L	V	I	N	O	Q

Num. Para buscar

- excusado
- repulsar
- duende
- lapídeo
- beige
- ecu
- bi
- corva
- Calvino
- fe

HORÓSCOPOS



Geminis

(22/may-21/jun)

Si no tienes pareja te llega una etapa positiva y divertida ahora que comienzas a salir; no te faltarán pretendientes.



Virgo

(24/ago-23/sep)

La vida nos da la oportunidad de retomar el camino con esperanza; todo lo que hagas deberá ser en beneficio de todos.



Sagitario

(23/nov-21/dic)

Si tienes negocio propio no dejarás en tu empeño por lograr el éxito que te mereces. Tus ahorros mejorarán notablemente.



Picis

(20/feb-20/mar)

Si quieres solucionar un problema con un amigo ahora es el momento adecuado para hacerlo. Estás muy bien con tu pareja.



Cancer

(22/jun - 23/jul)

El empeño y responsabilidad que mostraste trabajando estos últimos días de crisis sanitaria te traerá una recompensa en el corto plazo.



Libra

(24/sep-23/oct)

Si estás buscando empleo, no desesperes tendrás oportunidad de conseguirlo ahora que termine la emergencia.



Capricornio

(22/dic-20/ene)

Retomar tus actividades te dará un respiro en todos los aspectos; controla tus gastos, pues aún no sabes qué traerá el futuro.



Aries

(21/mar-20/abr)

En el trabajo todo continúa estable, no tendrás que preocuparte por las nuevas propuestas que surjan al regresar a la oficina.



Leo

(24/jul-23/ago)

Relájate y procura ve el lado positivo de las cosas, han sido semanas duras, pero pronto quedará como un mal sueño.



Escorpio

(24/oct-22/nov)

Aunque la convivencia permanente con tu pareja no fue fácil, al final consiguió afianzar la relación; ahora no dejes que cambie.



Acuario

(21/ene-19/feb)

Estás semanas de encierro te permitieron convivir con tu familia como hacía mucho no pasaba; no desaproveches lo ganado.



Tauro

(21/abr-21/may)

Si no tienes pareja estable, no tardarás en enamorarte, pero esta vez será la definitiva. Cuida mucho tus ingresos.



TAQUERIAS
ARANDAS[®]

¡Sabroso...sabrosito!

¡Franquicias disponibles!

CONTACTO: Rob.clair@arandasfranchises.com





ARANDAS *togo*



Grupo Arandas te sigue cuidando
Disfruta de nuestros productos y platillos en casa

PEDIDOS ONLINE A TRAVÉS DE UBER EATS Y DOOR DASH O ACUEDE A LA SUCURSAL MÁS CERCANA