

ORGULLOSO
PATROCINADOR
DE LOS
HOUSTON
ASTROS™

Año 4 / Número 44 / Septiembre / 2023



MAGAZINE

EJEMPLAR GRATUITO

Arandas

30

Aniversario

ARANDAS
Bakery



Nuevo León

ORGULLOSO
PATROCINADOR
DE LOS
HOUSTON
ASTROS™



Arandas
Sports Bar

TAQUERIAS
ARANDAS
¡Sabroso...sabrosito!

OSTIONERIA
ARANDAS
SEAFOOD
OYSTER BAR & GRILL

TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

ARANDAS
Bakery

ARANDAS
Bakery
express



DESDE MI ESCRITORIO

Llega octubre y el clima otoñal nos encanta, aunque septiembre fue increíble. Firmamos muchos artículos con Jeremy Peña, regalaremos este mes. Las camisetas, bates y pelotas de béisbol que firmó se rifarán este octubre. Entonces, regístrate para ganar estos artículos.

Además, esperamos celebrar la Herencia Hispana con Coca Cola y los Astros de Houston. Tenemos la esperanza de que el equipo continúe nuevamente en la Serie Mundial este año. ¡Go Astros!

Nuestras Bakery Expos fueron muy exitosas; tuvimos una gran cantidad de visitantes, un agradecimiento especial a todos los que vinieron y disfrutaron del evento. En las expos hubo pasteles para todo tipo de eventos incluyendo cumpleaños, XV años y bodas. Muchos de ellos tienen un tema especial, así que pasa, elige tu tema y ¡DISFRUTA!

Estamos muy cerca de lanzar nuevo menú en Taquerías y Ostionerías Arandas, así que esté atento a nuestros mismos sabores INCREÍBLES, con algunos excelentes sorpresas que se agregarán para su disfrute.

Gracias por su confianza

**PALABRAS
DEL COO**

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM

FROM MY DESK

It is nice to see the weather cool off. September has been an amazing month. We did lots of signing of items with Jeremy Peña, and now in October, we will be giving those Jerseys, Bats & Baseballs away to lucky winners. So, register to win these items in October.

Also, we look forward to celebrating Hispanic Heritage with Coca Cola and the Houston Astros. We are hopeful the team continues to the World Series again this year.

Our Bakery Expos went well, and we had a large amount of visitors at the events. A special thanks to all of you who stopped by and enjoyed the event. Our cakes are for all types of events including, birthdays, quince and weddings. Many of our cakes come with a special theme, so stop by and pick out your theme, and ENJOY!

We are very close to launching our new menu in the Taquerias and Ostionerias, so be on the lookout for our same AMAZING flavors, with some great new items that will be added for your enjoyment.


As always, thank you for your patronage and your business.

Saludos

Rob Clair

COO Arandas Restaurants



TAQUERIAS  **ARANDAS**[®]

¡Sabroso...sabrosito!

¡Franquicias disponibles!



CONTACTO: Rob.clair@arandasfranchises.com

Tel: 713-691-3373

DELICIA CASERA

Las ensaladas son platos que se antojan siempre, sin importar la época del año en que estemos. Pueden ser tan sencillas como deliciosas, pero el secreto está en el aderezo.

Mamá Silvia Pág.19



DIVERSIÓN GARANTIZADA

Calaverandia, el parque temático que te recordará a Coco está en Guadalajara y puedes visitarlo

Entretenimiento Pág. 32

AYUDA CON AMOR

Grupo Arandas, siempre comprometido con la sociedad, se suma al trabajo que realiza el Shriners Children's Hospital

Orgullo Pág. 26

INDICE



DIRECTORIO

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

Ejecutivo de cuenta
Saúl Corona
Saul.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, Sofía Erreguerena, Alejandro Rivas
Colaboración especial

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!

30 Años

de tradición en Houston

ARANDAS
Bakery



PORTADA

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM



*En nuestras panaderías
estamos en fiesta al celebrar
tres décadas de servirle a
nuestra clientela al ofrecer las
delicias de México horneadas
con mucho amor*

Por María Castro

EN EL CORAZÓN DE HOUSTON, la comunidad mexicana ha encontrado un pedazo vivo de México. Con su lema de “Esfuerzo, Calidad y Familia”, Arandas Bakery celebra a la auténtica tradición en panadería mexicana. Este establecimiento se ha convertido en un referente obligado, conocido por su pan totalmente artesanal y su emblemático bolillo de horno de piso. Pero, ¿qué la hace tan especial?

COMIENZO INSPIRADOR

La historia de Arandas Bakery es una historia de visión y dedicación. La familia Camarena, compuesta por Don José, Doña Silvia y sus tres hijas, ya había tenido éxito con las ocho taquerías de la ciudad; sin embargo, su espíritu emprendedor los llevó a aventurarse en otro campo culinario: la panadería.

Fue el deseo de encontrar un bolillo “de verdad” lo que los impulsó a abrir su primera panadería. Trabajaron incansablemente para llevar adelante el negocio. Cinco meses después, abrieron una segunda panadería para ayudar a un tío que había perdido todo en un terremoto en Los Ángeles. La familia completa se unió para apoyar este nuevo emprendimiento.

Doña Silvia, apasionada por la panadería, abrió su propia sucursal, Arandas Bakery número 3. Aquí, comenzaron a ofrecer otros productos como tamales y tacos de carnitas, que se convirtieron en un rotundo éxito.

Hoy, son cinco Arandas Bakery por toda la ciudad de Houston y una Arandas Bakery Express.



Tradición artesanal

¿Qué distingue a Arandas Bakery? La respuesta es simple pero poderosa: tradición artesanal con recetas del auténtico pan dulce mexicano, ingredientes de calidad y siempre recién horneados. Doña Silvia nos comparte que cada receta se ajusta meticulosamente al sabor tradicional, sin escatimar en la calidad de los ingredientes. La concha integral de chocolate es sólo un ejemplo de su compromiso con la excelencia.

Además de sus más de 70 variedades de pan dulce, los pasteles son una parte fundamental de su oferta. El de tres leches es un favorito entre los clientes, preparado con ingredientes caseros, sin mezclas industrializadas. Arandas Bakery también se destaca por su flexibilidad en el diseño, personalizando los pasteles según las preferencias del cliente.



PIONEROS EN TRADICIONES MEXICANAS

Arandas Bakery ha desempeñado un papel vital en la introducción y consolidación de tradiciones mexicanas en Houston. Desde el pan de muerto y la rosca de reyes hasta la capirotada y las fresas cubiertas de chocolate, han llevado la autenticidad de la cocina mexicana a la cosmopolita ciudad de Houston y sus habitantes.

Doña Silvia comparte con orgullo cómo comenzaron a producir pan de muerto y rosca de reyes cuando abrieron sus puertas. Estas tradiciones no eran conocidas en Houston en ese momento, pero a lo largo de los años, han ganado un lugar especial en el corazón de la comunidad. Además, han ampliado su gama con nuevos sabores gourmet que han sido recibidos con entusiasmo.

MÁS QUE UNA PANADERÍA

Arandas Bakery no es solo una panadería; también es un lugar donde los sabores se fusionan con la innovación. Doña Silvia menciona cómo siempre está buscando nuevas formas de complacer a sus clientes, ofreciendo productos frescos y tradicionales con un toque de creatividad.

“Me encanta probar continuamente todos los productos para ofrecer nuevos sabores y mejorar nuestras recetas”, dice Doña Silvia. Su pasión por la innovación y el sabor es evidente en cada bocado que proviene de Arandas Bakery.





PROMOVIENDO LAS TRADICIONES MEXICANAS EN ARANDAS BAKERY

En Arandas Bakery no sólo se celebra la excelencia en la panadería, sino que también se enriquece la comunidad al promover y honrar las tradiciones mexicanas a lo largo del año. Aquí, no únicamente se hornean productos de calidad, también se comparten valores culturales y festividades emblemáticas.

DÍA DE REYES MAGOS: COMPARTIENDO ALEGRÍA Y REGALOS

Cada año, Arandas Bakery se une a la celebración del Día de Reyes Magos de una manera especial. Durante esta festividad, se regalan juguetes a los niños que visitan la panadería y lo que es aún más memorable, tienen la oportunidad de tomarse una foto con los reyes magos. Esta tradición no solo es un regalo para los pequeños, sino que también une a la comunidad en un espíritu de generosidad y alegría.

HONRANDO A LOS MUERTOS CON EL ALTAR MEXICANO

El tradicional altar de muertos es una parte esencial de las festividades culturales en Arandas Bakery. En las sucursales 3 y 4, se erige un hermoso altar donde clientes y amigos pueden rendir homenaje a sus seres queridos fallecidos. Es un lugar de recuerdo y respeto, donde se comparten historias y se mantienen vivas las memorias de aquellos que ya no están con nosotros.



EL BAILE DE LOS MATACHINES: DANZA Y TRADICIÓN

Una de las celebraciones más hermosas que promueve Arandas Bakery a lo largo del año es la danza de los Matachines. En esta festividad de cultura popular, clientes y amigos tienen la oportunidad de deleitarse con esta impresionante danza tradicional. Mientras disfrutan de pan dulce recién horneado y café de cortesía, pueden sumergirse en la rica tradición de los Matachines y vivir una experiencia única que combina el arte, la música y la deliciosa repostería.

Arandas Bakery no es sólo una panadería, es un lugar donde las tradiciones de México cobran vida. Cada evento y celebración, no sólo recuerda a la cultura mexicana en Houston, sino que



también fortalece los lazos entre la comunidad.

La Bakery se convierte en un punto de encuentro para compartir momentos especiales y crear recuerdos que perdurarán por generaciones.

Desde el Día de Reyes Magos hasta el altar mexicano de muertos y los Matachines, Arandas Bakery es un faro de tradición y celebración que brilla con cada deliciosa creación que hornea.



EXPO PASTEL

La Expo Pastel Arandas Bakery es un verdadero festival de la dulzura, un evento que ilumina el año con una explosión de creatividad y sabor. En este día especial, los pasteleros de Arandas Bakery despliegan sus obras maestras en un espectáculo lleno de magia y exquisitez. El aroma tentador del pan recién horneado se mezcla con la melodía de la música en vivo y la rifa de un vestido de XV años creando una sinfonía que deleita los sentidos.

Las instalaciones de cada Bakery y Bakery Express se convierten en un escenario de maravillas culinarias, donde cada pastel es una obra de arte única.

Es un día que despierta la alegría en los corazones y los paladares de todos los que tienen la suerte de asistir a esta celebración de lo dulce y lo delicioso.

LEGADO DE DULZURA

Después de pasar tiempo en la panadería, queda claro que Arandas Bakery es más que un negocio; es un legado de dulzura, trabajo duro y sabiduría. La familia Camarena y su equipo han creado un lugar donde la autenticidad, la calidad y el amor por la tradición se combinan para ofrecer a la comunidad de Houston un pedazo de México en cada pan y pastel.

Al celebrar sus 30 años de éxito, Arandas Bakery sigue siendo un faro de autenticidad y calidad en la comu-

nidad, un lugar donde el sabor y el corazón se unen en cada deliciosa creación. En Arandas Bakery, la tradición vive, y el futuro es tan prometedor como sus recetas excepcionales.

“A lo largo de estos 30 años, hemos aprendido que el esfuerzo, la calidad y la familia son mucho más que simples palabras; son los cimientos de nuestra existencia, la razón de nuestro éxito y la fuente de nuestra felicidad. ¡Gracias por ser parte de nuestro viaje! ¡Aquí hay un brindis por los próximos 30 años y más! ¡Salud!”



Productos pioneros en Houston

EN ARANDAS BAKERY estamos comprometidos a seguir horneando estos tesoros de la gastronomía mexicana y compartiéndolos con ustedes, porque sabemos que estos sabores no sólo llenan estómagos, sino también corazones.

Desde sus primeros pasos en este mundo hace ya 30 años, Arandas Bakery ha sido el fiel guardián de la esencia de la panadería mexicana en Hous-

ton. Hemos dado vida a una colección de tesoros culinarios de México, muchos de los cuales eran desconocidos en esta tierra.

Hoy, después de tres décadas, el pan de muerto, la rosca de reyes, la capirotada, el pastel tres leches, la concha de vainilla y el bolillo crujiente han tejido han conquistado los corazones y los paladares de quienes buscan la autenticidad en cada bocado.



ROSCA DE REYES

La tradición de los Reyes Magos de oriente es una de las más antiguas en México, con raíces que se remontan a la época de la colonización española. Arandas Bakery, como pionera de esta tradición mexicana en Houston, comenzó a hornear cada 6 de enero alrededor de 50 roscas. Hoy son más de 5 mil y aún no son suficientes para satisfacer la demanda popular. Esta rosca se ha vuelto tan popular que clientes de otros estados vienen expresamente a conseguirla.

En la actualidad, además del sabor tradicional, ofrece dos variantes gourmet: la de nata y la de nuez, que cada año son aún más solicitadas.



CAPIROTADA

Incluso en la Ciudad de México, resulta cada vez más difícil encontrar la capirotada en los lugares donde solía ser fácilmente localizada. Este postre mexicano, en peligro de extinción, es sumamente popular durante la Cuaresma y la Semana Santa, aunque se consume durante todo el año.

La elaboración de la capirotada requiere de una gran dedicación y cuidado para lograr el punto exacto tanto en el pan como en el jarabe. Nos enorgullece de seguir ofreciendo este platillo, continuando siglos de tradición mexicana.

¡Disfrútala en Arandas Bakery durante la Cuaresma y la Semana Santa!



PAN DE MUERTO

Arandas Bakery, pionera en la elaboración de pan de muerto en la ciudad texana, hornea cada año pan de muerto con la receta tradicional.

Aquí, donde el sabor y la tradición se fusionan en cada bocado. Aquí, somos pioneros en su elaboración, siguiendo la receta tradicional que ha pasado de generación en generación.

Nuestro pan de muerto es más que una simple delicia, es un tributo a la paciencia y el amor por la calidad. Cada año, dejamos que la masa repose durante horas, permitiendo que los sabores se mezclen y que la textura esponjosa se convierta en una experiencia inolvidable. Es el acompañamiento perfecto para disfrutar con un reconfortante chocolate caliente, ya sea en las mañanas soleadas o en las noches estrelladas.

Esta tradición no puede faltar en la mayoría de los hogares mexicanos durante los días de los muertos, el 1 y 2 de noviembre. Nuestro pan de muerto es un ingrediente esencial en los altares dedicados a los difuntos, un lazo entre el presente y el pasado que nos conecta con nuestras raíces, que se remontan a la época de la Conquista, fuertemente influenciadas por rituales prehispánicos; es un pedacito de historia y cultura que puedes saborear en cada mordisco. En Arandas Bakery, el sabor y la tradición son nuestro legado.

BOLILLO

Preparado en un antiguo horno de piso, el bolillo artesanal se erige como un verdadero tesoro de nostalgia. Este pedazo de historia culinaria es considerado por su clientela como el más exquisito de todo Texas.

En el afán de satisfacer a nuestros seguidores, lo horneamos hasta cinco veces al día. El secreto detrás de su consistencia crujiente se encuentra en el respeto a las técnicas tradicionales, unido al amor y la pasión que nuestros panaderos depositan en su preparación.

Si deseas experimentar un bocado de nostalgia y sabor auténtico, no dudes en visitar Arandas Bakery y disfrutar del bolillo que sigue horneándose con el mismo amor y devoción que hace décadas.



CONCHAS

En Arandas Bakery sabemos que los recuerdos son un ingrediente esencial en cada bocado. Nuestras conchas de vainilla y chocolate son verdaderos íconos de las tradicionales panaderías mexicanas y hemos perfeccionado la receta para llevarte de regreso a esos dulces recuerdos del México tradicional.

Imagina el aroma inconfundible que llena el aire cuando entras en una panadería mexicana auténtica. Aquí hemos capturado ese mágico momento en cada concha. La consistencia esponjosa y el profundo sabor de nuestras conchas son un viaje al corazón mismo de la tradición culinaria nacional.

Pero eso no es todo. En Arandas Bakery también cuidamos de tu bienestar. Es por eso que hemos creado la concha integral de chocolate, una versión saludable y deliciosa que combina lo mejor de ambos mundos: el sabor tradicional y la nutrición moderna.



PASTEL TRES LECHES

De vainilla o chocolate, de fresa o combinado, uno de los pilares en ventas de pasteles es el de tres leches. La receta que tanto gusta en los hogares mexicanos. Arandas Bakery hornea todos los días del año este pastel esponjoso, bañado con la receta tradicional casera de México hecha en casa. ¡Un clásico de la repostería mexicana con nuestro estilo!





Productos y servicios

ARANDAS BAKERY es un lugar excepcional que ofrece una amplia variedad de productos de panadería y repostería para satisfacer todos los gustos. Cuando entras a una panadería Arandas, te sumerges en un mundo de sabores y fragancias irresistibles. Su extensa línea de productos, que cuenta con más de 70 tipos diferentes de pan, te asegura encontrar algo que te encante todos los días.

Los productos estrella de Arandas Bakery incluyen las conchas, cuernos, empanadas, marranitos y bolillos. Estos son solo algunos ejemplos de la deliciosa selección de panes que encontrarás siempre frescos y recién horneados. Ya sea que desees un dulce tentempié o un pan fresco para tu comida, tenemos todo lo que necesitas.

Pero la oferta de Arandas Bakery no se detiene en el pan. También puedes deleitarte con una extensa línea de pasteles personalizados, hechos a medida para satisfacer tus antojos y ocasiones especiales. Estos pasteles están rellenos con delicias irresistibles que te harán volver por más.

Si eres un amante de la comida tradicional mexicana, no puedes dejar de probar sus tamales de res y de puerco, preparados con esmero y autenticidad, brindándote el auténtico sabor de la comida casera.

Y para complementar tus comidas, Arandas Bakery también ofrece una variedad de tortillas, desde las clásicas de harina y maíz hasta opciones integrales. Estas tortillas son la base perfecta para crear deliciosos tacos, quesadillas y más.

DISTRIBUCIÓN NACIONAL AL MAYOREO

Arandas Bakery, con el placer que sólo el tiempo puede otorgar, se enorgullece de presentar nuestro exquisito pan mexicano, con ingredientes naturales, sin añadidos artificiales, creamos una tradición que ha perdurado a lo largo de los siglos.

Si usted, estimado comerciante, desea formar parte de esta historia culinaria, le extendemos una invitación. Nos complace ofrecerle la oportunidad de asociarse con Arandas Bakery y llevar el encanto del pan mexicano a su comunidad. Para obtener más detalles y acceder a nuestro programa de distribución exclusivo, lo exhortamos a ponerse en contacto con nosotros.

Permítanos ser su puerta de entrada a una



experiencia gastronómica única, una experiencia que abraza la tradición con un toque de autenticidad que sólo nuestras panaderías pueden ofrecer. Juntos, escribiremos un capítulo más en la historia del pan mexicano. ¡Esperamos su llamada!



CATERING

En estos tiempos modernos, donde la vida parece avanzar a un ritmo vertiginoso, es natural que echemos de menos esas deliciosas tradiciones que nos conectan con nuestro pasado y nos llenan de nostalgia. Es como si el tiempo se hubiera detenido en aquellos momentos en los que el aroma del pan recién horneado y los succulentos tamales nos hacían sentir en casa.

Catering Arandas Bakery, con su enfoque en la calidad y autenticidad de los sabores de México, nos brinda la oportunidad de revivir esos momentos especiales de la vida. Es como un viaje en el tiempo, donde el sabor y el aroma nos transportan directamente a nuestra infancia, a reuniones fami-

liares llenas de risas y conversaciones entrañables.

La conveniencia y practicidad de elegir Catering Arandas Bakery no pueden ser pasadas por alto. Con la flexibilidad y alta calidad de su servicio, pueden adaptarse a nuestras necesidades de una manera que hace que todo sea más sencillo y sin complicaciones. Ya sea una reunión íntima o un evento de mayor envergadura, tenemos capacidad de hacerlo posible.

Además, la posibilidad de discutir sus necesidades en cualquiera de sus seis sucursales preferidas añade un toque personal y humano a la experiencia. No se trata solo de un servicio de catering, sino de una conversación cálida y acogedora sobre cómo hacer que su evento sea inolvidable.



Altruismo

HOY, NUESTROS CORAZONES rebosan de emoción y gratitud al mirar atrás en estos maravillosos 30 años de viaje junto a todos ustedes, nuestros queridos clientes. Arandas Bakery no es simplemente un lugar donde se hornea pan, es un rincón de amor y comunión, un espacio donde las culturas se unen y los lazos se forjan a través de la comida, un acto de dar y recibir que nos llena de alegría y significado.

Desde el principio, siempre hemos creído que el éxito de un negocio no se mide sólo en ganancias, sino en la capacidad de dar y servir a nuestra hermosa comunidad. Es por eso que hemos decidido ser parte de la Fundación Skyla Granito de Arena, A.C. . A través de esta noble institución, contribuimos al bienestar de la niñez en México y Estados Unidos.

Uno de nuestros proyectos más queridos es la Casa Hogar San Francisco de Asís y la Niña Milagrosa, A. C., un refugio para más de 150 niños que, por diversas razones, no pueden vivir con sus familias.

Este oasis se encuentra en las tierras de Arandas, Jalisco, México, y es un lugar donde estos pequeños pueden crecer sin el peso del estrés, con todas

las condiciones necesarias para disfrutar de una infancia plena. Su sonrisa y alegría son la mayor recompensa que podríamos pedir.

Además, hemos dado un paso más hacia el altruismo colaborando con el Hospital Shrines Children's. Inicialmente, hemos donado 30 mil dólares para apoyar la atención de pacientes que enfrentan dificultades económicas. Esto es posible gracias a la unión de Arandas Bakery, Taquerías Arandas y Ostionería Arandas. Juntos, estamos marcando la diferencia en la vida de aquellos que más lo necesitan, mostrando que cuando nos unimos, los milagros ocurren.

Queremos agradecerles, nuestros queridos clientes, por hacer posible estos actos de amor y generosidad. Cada bocado de nuestros deliciosos panes es un abrazo invisible que nos une en esta gran familia. Sigamos compartiendo sabor y amor, sigamos haciendo del mundo un lugar mejor. Juntos, podemos marcar la diferencia y seguir construyendo un futuro más brillante para todos.

*Con amor y gratitud,
El equipo de Arandas Bakery*





Nuestras marca hermana



HACE TRES AÑOS, en el corazón de la innovación panadera, surgió Arandas Bakery Express. Este concepto emergió con una elegancia más íntima, manteniendo intactos los estándares de excelencia que siempre han distinguido a Arandas Bakery. Es como un rincón secreto para aquellos que buscan una experiencia de panadería excepcional en un entorno más tranquilo,

Arandas Bakery Express se encuentra estraté-

gicamente ubicada en el mismo lugar que nuestra querida Taquería Arandas 44. Así, después de un delicioso desayuno o una apacible merienda, nuestros apreciados clientes pueden llevarse a casa un pan recién horneado, aún tibio al tacto y fragante en su aroma, como si hubiera salido del mismísimo horno en ese mismo instante. Es un placer que deleita los sentidos y una invitación a disfrutar de lo mejor de la panadería sin prisas.

CLAUSURA

Expo Arandas

2023

Un día inolvidable se vivió en Arandas Bakery #3, al cerrar esta gran celebración anual, donde nuestros pasteleros muestran sus mejores creaciones



Mauricio Campos y Daniel Martín fueron reconocidos por sus 25 años de trabajo en Arandas Bakery. Los empleados con más tiempo en nuestras panaderías. ¡Felicidades! por su esfuerzo y lealtad.

El equipo de panaderos de Arandas Bakery recibió un reconocimiento de manos de Doña Silvia Camarena, por su entrega y dedicación.



Por Jessica González

EL PASADO 3 DE SEPTIEMBRE, ARANDAS BAKERY #3 se vistió de manteles largos para cerrar con broche de oro la Expo Arandas Bakery 2023, un día de fiesta que quedará grabado en los corazones.

Nuestros talentosos pasteleros hicieron alarde de sus habilidades, deleitando a decenas de clientes y amigos con sus exquisitas creaciones. La Expo también estuvo llena de música, deliciosa comida y emocionantes rifas. ¡Un ambiente de pura alegría y celebración!

Mientras los asistentes disfrutaban del ambiente musical, se deleitaban con muestras de pastel, pizzas y otras delicias culinarias. Pero eso no fue todo, ¡tuvieron la oportunidad de participar en un emocionante sorteo de boletos para ver a los Astros y ganarse un hermoso vestido de quinceañera!

La cereza de este increíble evento fue



la presencia de Doña Silvia Camarena, la mente maestra detrás de este concepto. Además, el COO del Grupo Arandas, Rob Clair, entregó un merecido reconocimiento a todo el equipo de pasteleros que hizo posible esta Expo.



Mónica, una de nuestras panaderas y ganadora de un vestido de novia.

En Arandas Bakery #3, siempre buscamos la manera de sorprender y deleitar a nuestros clientes. ¡Gracias por ser parte de esta inolvidable celebración! Estamos ansiosos por seguir compartiendo momentos especiales y deliciosos sabores contigo. ¡Nos vemos en Expo Pastel Arandas Bakery 2024!



Nuestra ganadora del vestido de XV años, Guadalupe Gómez, junto a la modelo Heizel Baiza.

Pionera de la cocina mexicana en Texas, creadora de famosos platillos en sus restaurantes, Mamá Silvia ha combinado a través de su vida dos grandes pasiones: la comida y su familia.

Sus recetas, inspiradas en sus costumbres y tradiciones, conservan las raíces mexicanas con un toque de modernidad. Rico+Saludable es un esfuerzo por hacer platillos nutritivos, sencillos y con ingredientes locales, para compartir con su familia y con todos sus lectores.

PATROCINADA POR



MAMÁ

Silvia

RICO+SALUDABLE



Aderezos caseros

LAS ENSALADAS son de esos platillos que se antojan siempre, sobre todo en época de verano. Puede ser tan sencilla como deliciosa; el secreto está en el aderezo.

La receta que hoy les comparto la he perfeccionado a través de los años, es tan rica que me han sugerido que la venda y estoy segura que sería un éxito, pero prefiero compartirla con ustedes, mis queridos lectores.

Se trata de un aderezo base y sus variantes que se consiguen agregándole uno o dos ingredientes. Se conserva perfectamente un par de meses en el refrigerador, eso si no se lo acaban antes.

Esta semana les compartiré tres variantes aprovechando que voy a ir a un día de campo: con mango, con fresa y el tradicional.

Espero que disfrutes esta receta como lo hace mi familia.

Con amor

Mamá Silvia





ADEREZO BASE

(rinde 1 frasco grande)

- **1/3 taza** de vinagre
- **2/3 taza** de aceite de oliva extra virgen o el aceite de su preferencia (girasol, maíz, etcétera)
- **El jugo** de 2 limones verdes
- **2 cucharadas** de miel
- **2 cucharadas** de orégano
- **2 cucharadas** de sazónador (Maggi)
- **2 cucharadas** de salsa de soya
- **Sal** (la necesaria)

OPCIONAL

Agregar uno de estos ingredientes:

- **¼ taza de nuez**, ½ taza de fresas o ½ taza de mango fresco o congelado; ¼ taza de pulpa de tamarindo y ¼ de concentrado de jamaica.

MANERA DE HACERSE:

- **Licúa** perfectamente los ingredientes base más uno de los opcionales. Vacía en un frasco y deja reposar en el refrigerador, hasta un mes.

**Los tips de nuestra experta:**

1. Puedes hacer el aderezo base sin ingredientes adicionales hasta una o dos semanas antes de usarlo por primera vez; estará cada día más rico.

2. Si usas fruta en tus aderezos, el tiempo de duración disminuye porque tiende a fermentar en dos o tres semanas.

Omega 3, omega 6 y las grasas buenas

¡HOLA QUERIDOS! Hoy vamos a hablar sobre algo muy importante para nuestra salud: los aceites saludables. Siempre es bueno cuidar el cuerpo y elegir lo mejor para él, ¿verdad?

Entonces te preguntarás, ¿qué aceite debo elegir para hacer mis aderezos? No te preocupes, Mamá Silvia está aquí ¡para ayudarte!

La recomendación que nos da la Clínica Mayo es optar por aceites o grasas monoinsaturadas. Estos son una maravilla para el cuerpo y los encontramos en muchas plantas y aceites vegetales, como:

Aceite de oliva, cacahuete, canola, cártamo y girasol

Aguacates, semillas de calabaza, de ajonjolí, almendras, cashews y nueces pecanas

Pero eso no es todo, hay otro tipo de grasas que son igual de importantes, las poliinsaturadas o como les llamamos cariñosamente: los omegas. Éstos se dividen en dos categorías: los ácidos grasos omega 6 y los omega 3.

Para obtener los beneficios de los ácidos grasos omega 6, puedes incorporar en tu dieta alimentos como: aceite de maíz, de semillas de algodón, de cacahuete, de soja o de girasol.

Éstos pueden ayudarte a reducir el colesterol malo, disminuir los triglicéridos y aumentar el colesterol bueno. ¡Todo en uno!

Ahora bien, hablemos de los ácidos grasos omega 3. Estos son una joya y los encuentras en alimentos como: pescados como el salmón, las anchoas, la caballa, el arenque, las sardinas y el atún.

Además, en aceites de semillas de canola, soja, nueces y linaza.

Ahora ya sabes qué aceites son los mejores amigos de tu salud. ¡Así que a cocinar con amor y cuidado, queridos! Mamá Silvia se despide con cariño y sabiduría. ¡Hasta la próxima!

¿Por qué son tan buenos estos aceites monoinsaturados?

Porque pueden ayudar a reducir el colesterol malo y aumentar el bueno.

Además, también pueden mejorar el control de los niveles de glucosa en la sangre. ¡Todo son buenas noticias para nuestra salud!



Las dietas ricas en ácidos grasos omega 3 tienen beneficios maravillosos, como reducir los niveles de triglicéridos en la sangre y el riesgo de enfermedades cardíacas y vasculares. ¡Así que no te olvides de incluir estos alimentos en tu dieta!



- 1 5307 Airline Dr, Houston, Tx 77022
713-649-1813
- 2 8331 C Beechut St, Houston, 77036
713-771-3616
- 3 9803 Gulf Fwy, Houston, Tx 77034
713-941-0100
- 4 1919 Eastex Fwy, Houston Tx 77039
281- 227- 3600
- 5 1906 N Frazier St. Conroe, Tx
936-760-6677 aaaa



- 1 13807 SH 249, Houston, Tx
832-850-7006



**ARANDAS
BAKERY**

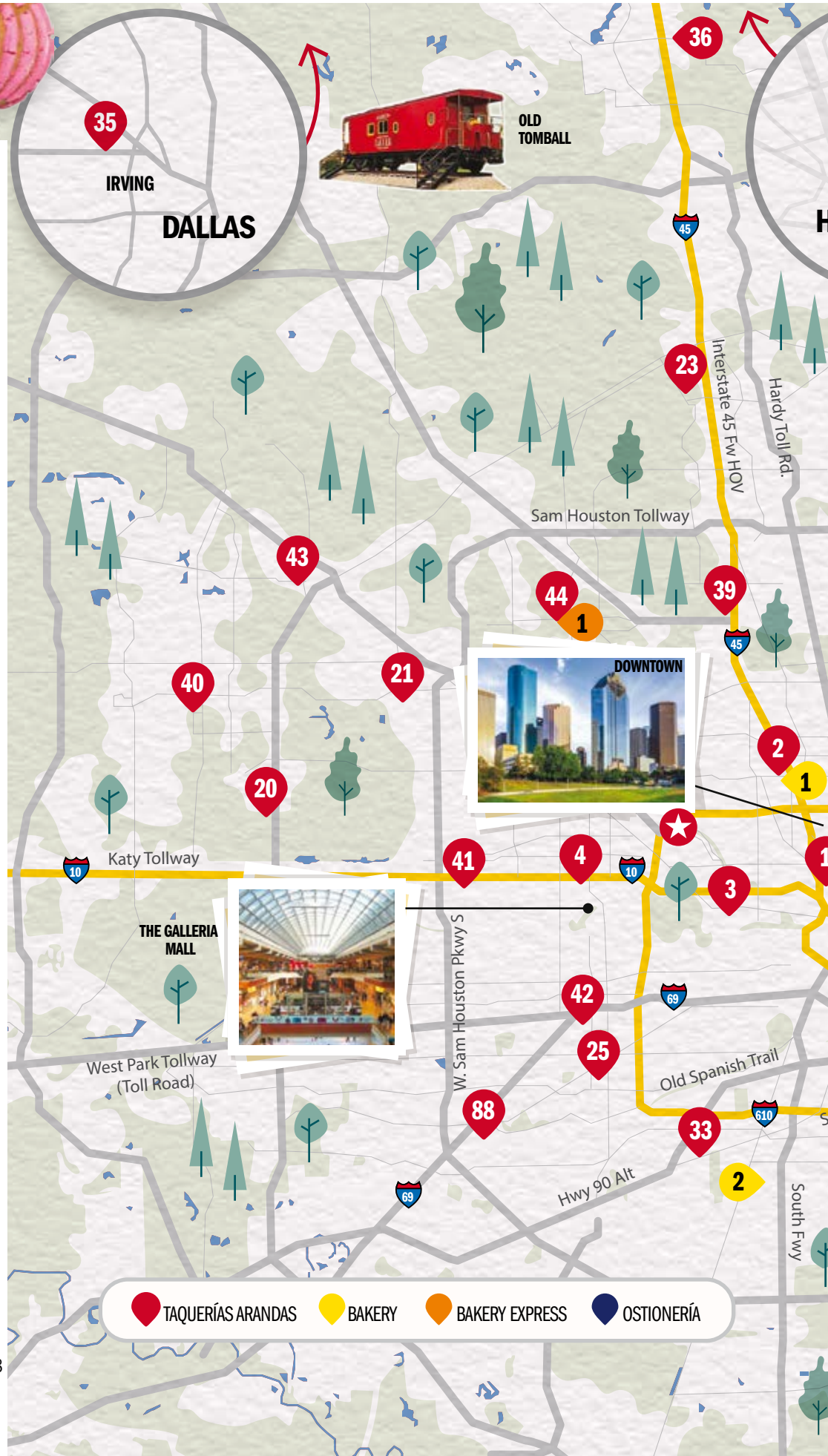


- 1 10511-East Fwy Houston, TX 77029
713-673-5522

ARANDAS FRANCHISE



★ 2525 N Loop W
610 Houston, TX 77008
713-691-3373





- 1 4601 Irvington Blvd. Houston, TX 77009
713-699-2415
- 2 5826 Airline Dr. Houston, TX 77076
713-697-0385
- 3 920 N. Shepherd Dr. Houston, TX 77008
713-426-0804
- 4 1840 Wirt Rd. Houston, TX 77055
713-681-1019
- 12 10403-A S. Gulf Fwy. Houston, TX 77034
713-910-2905
- 14 5931 Gulf Fwy. Houston, TX 77023
713-923-1433
- 15 920 Uvalde Rd. Houston, TX 77015
713-451-6800
- 16 1816 S. Texas Ave. Bryan, TX 77802
979-822-5533
- 18 3912 Garth Rd. Baytown TX 77521
832-695-2840
- 20 4228 Hwy 6 N. Houston, TX 77084
281-463-0099
- 21 16822 Northwest Fwy. Jersey Village, TX 77040
832-243-0873
- 23 231 FM 1960 Rd. West Houston, TX 77090
281-440-3377
- 24 11929 Eastex Fwy. Houston, TX 77039
281-442-9700
- 25 5560 Gulfton St. Houston, TX 77081
713-839-0090
- 27 1837 N. Main St. Pearland, TX 77581
281-412-4165
- 32 19740 US-59 North. Humble, TX 77338
281-446-2500
- 33 9401 S. Main St. Houston, TX 77025
713-432-0212
- 35 1225 West Airport Fwy. Irving, TX 75062
972-258-0789
- 36 25598-A I-45 N-Spring, TX 77386
281-419-3582
- 39 10739 North Fwy. Houston TX 77037
281-272-1556
- 40 18037 FM 529 Ste. A Cypress, TX 77433
832-427-5688
- 41 1630 Gessner Rd. Houston, TX 77080
713-468-7700
- 43 13802 Fleur De Lis Blvd. Cypress, TX 77429
832-604-6690
- 44 13807 SH. 249, Houston TX
832-850-7006
- 45 2828 Southmore, Pasadena Tx
832-767-4633
- 46 Minute Maid Park, Houston, Tx
PASILLO 116 Y 320
- 88 8111 S Gessner Rd. Houston, Tx 77036
832-649-8060
- 89 112 Hwy 146 Suite G La Porte, TX 77571
281-470-0455
- 2 1906 N Frazier St. Conroe, Tx
13726-A SH 249
- Houston, Texas 77086, Tx

**MENÚ
TAQUERÍAS
ARANDAS**



*Nos inspira servir
a la comunidad:
Taquerías
Arandas*



Taquerías Arandas, y un pedacito de México, celebra y apoya al Shriners Children's Hospital

El orgullo de ayudar

Por Jessica González

TAQUERÍA ARANDAS ofreció almuerzo al personal y a los pacientes del Shriners Children's Hospital.

La cocina tradicional mexicana de Taquería Arandas cautivó los paladares de más de 300 personas, incluyendo al personal y a los pacientes del Hospital Shriners para Niños en Galveston.

Durante un par de horas, Rob Clar, COO de Arandas, en nombre de la Fundación Arandas y Skylah Granito de Arena A.C., y el equipo de la franquicia, se encargó de atender a las numerosas personas que se acercaron para disfrutar de una comida especial.





Esta iniciativa forma parte del compromiso de colaboración que la Fundación Arandas ha establecido recientemente con este hospital de clase mundial, el Shriners Children's.

¿Quién estuvo a cargo del menú? Fue Taquería Arandas no. 3, bajo la dirección de Jacob Quintanal, quien coordinó los esfuerzos de Norma Gallegos, Jesús Peña y María Vázquez para ofrecer un delicioso menú que incluyó: pollo en salsa, arroz, frijoles refritos y las tradicionales salsas roja y verde.

Arandas Foundation expresa su sincero agradecimiento al hospital Shriners para niños y espera haber contribuido de alguna manera al bienestar del personal, con el fin de hacer del mundo un lugar mejor.

“En Taquería Arandas no sólo llevamos comida, sino que también entregamos nuestro corazón y solidaridad a este hospital que brinda atención a niños de todo el mundo, sin importar su situación económica”

VIAJAR

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM

Vacaciones
en el
paraiso

Al norte de México existe un hospedaje que te enamorará a primera vista: glamping, estrellas, playa y confort en un sólo sitio

Por Montse Peregrino

BAJA CALIFORNIA ES UNO DE LOS DESTINOS DEL NORTE DE MÉXICO reconocidos por sus espacios naturales y áreas abiertas libres de contaminación lumínica, perfectas para la vista celestial y rodeadas de playas o viñedos. Una forma de disfrutar de estos rincones es el glamping, una experiencia ideal para los viajeros que quieren conectar con la naturaleza sin renunciar a la comodidad.

Si amas el contacto con el paisaje y los sitios con menor expansión urbana, en tu próximo viaje no descartes esta experiencia diseñada para permitir a los visitantes experimentar de un alojamiento único.

A LA ORILLAS DEL MAR DE CORTÉS

El destino de San Felipe es considerado un spa natural gracias a su ambiente sereno, marea baja y aguas cálidas que contrastan con el color de las dunas. Este es un gran lugar para escapar de la rutina diaria y el estrés de la ciudad.

La Poma es una excelente opción para refugiarte en este destino y gozar de las aguas cris-

talinas, mareas bajas frente a este acuario del mundo. Ubicado frente al mar, podrás acampar en cómodas tiendas para dos o cuatro personas, con servicio de wifi, restaurantes, sanitarios, regaderas, kayaks y muchas actividades más.

Ubicación: Campo La Poma, kilómetro 133.5 sobre la carretera San Felipe–Chapala, BC.

SANCTUARIO BAJA: es otra opción en San Felipe, donde puedes hospedarte en una carpa de lujo rodeado de una impresionante playa virgen. Aquí, podrás experimentar la serenidad y la magia de Baja California, donde el desierto y las montañas se encuentran con el mar de Cortés. En tu acogedora tienda, podrás vivir atardeceres de ensueño y disfrutar de actividades acuáticas en el día.

Muy cerca este lugar se encuentra muy cerca del Valle de los Gigantes, una reserva natural emblemática de la zona en donde un escenario se pueden observar cactáceas de hasta 19 metros de altura y la flora endémica del desierto.

Ubicación: Km 11 Carretera San Felipe a Puertecitos, San Felipe, BC.





ENTRE VIÑEDOS

Si te interesa más la región vitivinícola, Ensenada es para ti. Casa Domo Glamping es uno de los sitios más bellos de Baja California, donde puedes disfrutar de gran privacidad teniendo como paisaje los viñedos.

Los domos cuentan con cama king-size, baño privado, amenidades de lujo y una mini cava de vinos. Cerca de este hospedaje se encuentran bodegas de renombre como Viña Liceaga, Alximia, Relieve Vinícola o Vinisterra, para que puedas darte una escapada y sumergirte por completo en la cultura del vino y su proceso de producción y degustar de las mejores etiquetas mexicanas.

Ubicación: Carretera libre Tijuana- Ensenada km 89, Rancho El Tigre, Ensenada, BC.

Además de sus cabañas estilo nórdico, el Hotel Boutique Lumi ofrece también una experiencia de camping en el Valle de Guadalupe, donde puedes disfrutar de los bombones en la fogata y despertarte en el aire fresco, pero sin renunciar a la comodidad de una buena cama.

El área de glamping permite conectar con la naturaleza, escuchar a los pájaros en la mañana, respirar aire puro y despertarse en medio

de olivos y limoneros. Las carpas cuentan con equipamiento y amenidades para que disfrutes tu estancia en cualquier época del año, además, tienen su propia área de fogata un espacio con ducha y baño asignado.

Ubicación: Parcela 167B, 22755 Ejido El Porvenir, Valle de Guadalupe, BC.

UN LUGAR DE NATURALEZA Y CONFORT EN ROSARITO

Si buscas un lugar aislado de la ciudad, para estar en contacto con la naturaleza en un ambiente agradable y seguro, Baja Glamping es el lugar ideal para quedarte en Rosarito. En este spot encontrarás un encantador hospedaje de bell tents con capacidad de hasta cuatro personas, camas matrimoniales, sillas, una mesa pequeña, terraza, columpios y hamaca al pie de un frondoso encino, servicio de baño y regaderas con agua caliente y hogueras para disfrutar de una fogata a la luz de la luna.

En el área de amenidades, el lugar cuenta también con una cocina disponible para sus huéspedes en todo momento, y si lo requieres, puedes comprar comida ya preparada.

Ubicación: está ubicado en Playas de Rosarito, BC.

Calaverandia, *un paseo con los muertos*

ENTRETENIMIENTO

WWW.TAQUERIASARANDAS.COM





En Guadalajara puedes disfrutar de este parque temático donde se unen tradición y diversión

Por Monse Peregrino

CALAVERANDIA, EL PARQUE TEMÁTICO INSPIRADO EN DÍA DE MUERTOS donde los recuerdos toman vida estará de regreso en Guadalajara, Jalisco, del 26 de octubre al 19 de noviembre en el Parque Ávila Camacho, frente a Plaza Patria.

En este parque descubrirás un mundo donde la tradición, la tecnología y la diversión se mezclan para celebrar la festividad mexicana más representativa del país de una manera completamente única y cautivadora.

Con una grandiosa experiencia inmersiva, este evento volverá más sorprendente con un mundo mágico donde encontrarás juegos temáticos, tecnología interactiva, instalaciones artísticas, música en vivo, espectáculos multimedia, photomoments,

gastronomía mexicana, entre muchas otras atracciones.

En esta fascinante celebración, se honran las raíces mexicanas y las tradiciones ancestrales de formas completamente creativas y especiales. Además, es la ocasión ideal para festejar la vida en un espacio donde las costumbres del Día de Muertos se vivirán de una manera extraordinaria.

Y qué mejor lugar para celebrar esta festividad que Guadalajara, una ciudad con una gran herencia cultural que cada año se viste de vibrantes colores en la época de Día de Muertos, convirtiéndose en el escenario perfecto para recibir a todos los visitantes que deseen vivir un viaje único a través de la memoria, la fiesta y las tradiciones.

Los boletos ya se encuentran disponibles en Ticketmaster y las entradas irán por fases. El precio de la entrada general en primera fase es de \$590 para adultos y \$300 para niños. Mientras que el Comfort Pass es de \$1,200 para adultos y niños en \$695, además, habrá descuentos especiales para adultos mayores y personas con alguna discapacidad.

La entrada general incluye las principales atracciones como: Espectáculo multimedia en 4D llamado Alma, Espectáculo en el Gran Altar, Omilán, Inframundo, Cementerio, La Plaza, El Pueblito,

Carnaval Neón, Instalaciones artísticas, Juegos interactivos, Gigantismo, Personajes caracterizados, Photomoments, por mencionar algunas.

Mientras que el Comfort Pass ofrece acceso rápido a atracciones, La Gran Resbaladilla Trasca, Las Trajineras Mundet, lugares preferenciales en espectáculos y estacionamiento, comida, bebidas y zona especial de descanso y deck con vista al lago.

Así que, prepárate para festejar el Día de Muertos como nunca antes, y descubre nuevas formas de celebrar las tradiciones con un enfoque contemporáneo en el espectacular parque temático de Calaverandia en Guadalajara, donde la tecnología y la cultura se entrelazan en un maravilloso espectáculo.



Sudoku

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

Complete el recuadro de tal manera que cada fila, columna y cuadro de 3x3 tengan los números del 1 al 9.

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

Sopa de letras

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

Num. Para buscar

- | | | | |
|----|--------|-----|-------|
| 1. | boca | 6. | sol |
| 2. | pueblo | 7. | sitio |
| 3. | alma | 8. | carta |
| 4. | suelo | 9. | casa |
| 5. | punto | 10. | nube |

Libra, de los signos más elegantes

LIBRA

(23/Sep-22/Oct). Los nacidos Libra tienen elegancia, encanto, diplomacia y buen gusto; aman la belleza, son muy curiosos y evitan los conflictos. Son el signo de aire que está entre los más refinados del zodiaco. La frivolidad es uno de sus defectos.

Es tiempo de acabar con tanto aburrimiento. Tienes que revisar tu futuro y mejorar la relación que tienes contigo. Los individuos regidos por este astro del zodiaco son muy serenos y tienen la tolerancia muy desarrollada, por eso son respetuosos de las opiniones de los demás y al mismo tiempo procuran solucionar las diferencias.

Esto les permitirá crecer en el trabajo, porque pueden hacer que las cosas funcionen en equipo; además odian la rutina. punto a favor para todo lo que hacen.



Es tiempo de desilusiones, pero no te preocupes, es como una limpieza en tu ciclo, ya que necesitas renovarte para comenzar de nuevo. Saca el coraje que llevas dentro y no permitas que la mala imagen de alguien dañe tus buenos sentimientos.

Requieres de estímulos intelectuales constantemente, para mantener una comunicación fluida e interesante en las relaciones que mantiene, sean de la clase que sea.

Cuida tu salud, porque los excesos no son buenos; disfruta, pero con medida. Si fumas, el tiempo de dejarlo.

En el amor, eres muy romántico, pero tiendes al hedonismo,

es decir que crees que los placeres son el fin último y por lo que hay que esforzarse. Tendrás una gran capacidad para seducir, pero no te aproveches, porque luego el que la hace la paga.



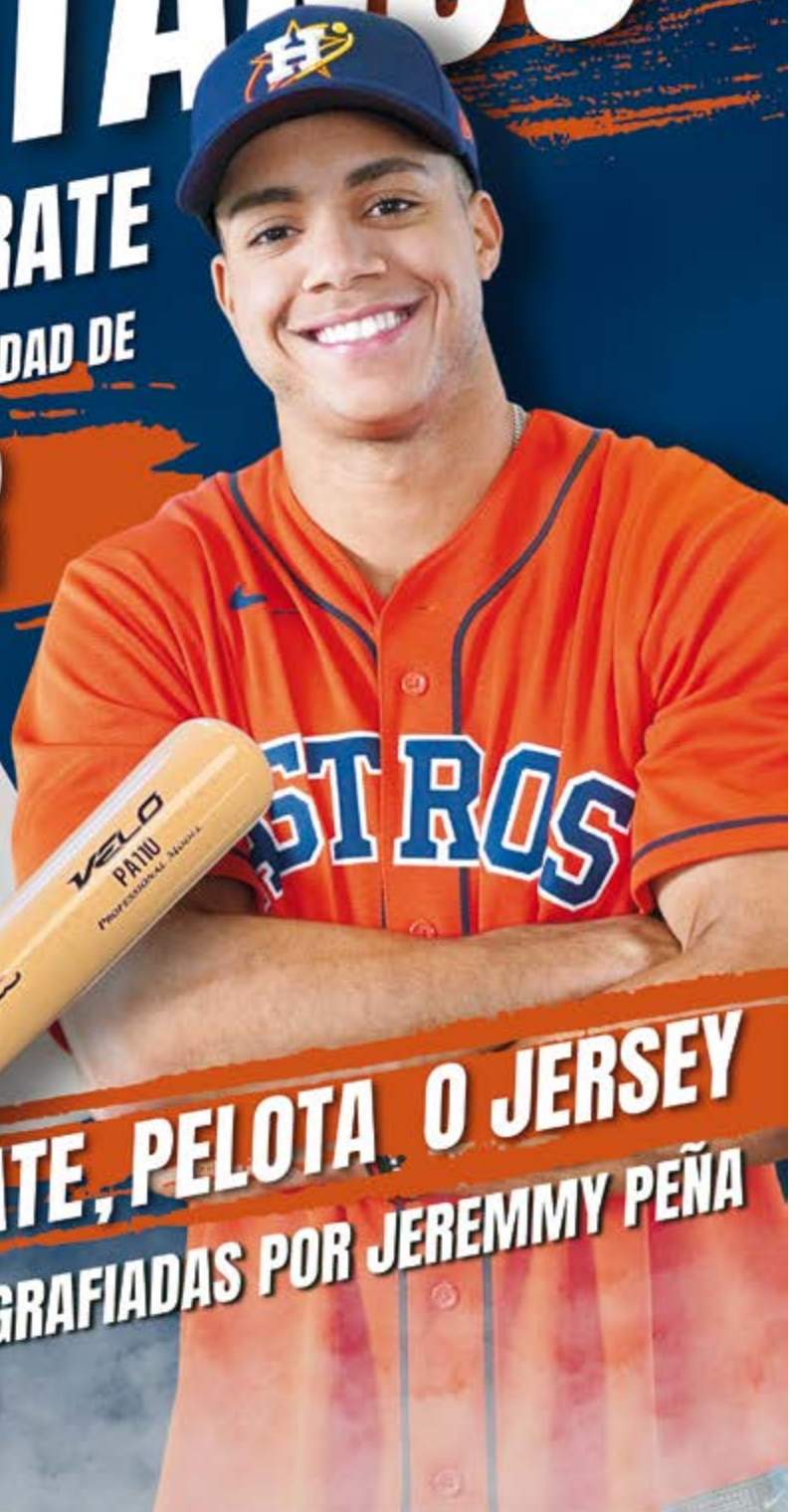
ROSALÍA
25 DE septiembre



VISITANOS

Y REGÍSTRATE
PARA LA OPORTUNIDAD DE

GANAR



BATE, PELOTA O JERSEY
AUTOGRAFIADAS POR JEREMMY PEÑA