

Número 6

Ejemplar
gratis



MAGAZINE

Arandas

JULIO 2020

Súper foods
para fortalecer
el sistema
inmune



*Frescura
para
el paladar*

TAQUERIAS
ARANDAS
iSabroso...sabrosito!


TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

OSTIONERIA
ARANDAS

SEAFOOD

ARANDAS
Bakery



ARANDAS *togo*



**Demuéstrales
cuánto te
importan**

**CELEBRA
CON NOSOTROS
TUS FECHAS
IMPORTANTES**



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

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



número por ejemplo, algunas otras si, queremos ver más allá de esta nueva normalidad y queremos estar cerca de ti.

Aprovechando el caluroso verano de Texas, hemos diseñado un número refrescante en todos sentidos, traemos a tu mesa las mejores aguas y licuados hechos a base de super nutrientes, gozarás nuevas secciones como las novedades en Netflix, incluimos más y mejores consejos acerca del novel coronavirus Covid-19, sin dejar a un lado la Familia, Orgullo y Tradición, que es nuestro slogan y razón de ser.

Sabroso.... Sabrosito

La editora

Claudia Vieyra

E

ste verano, Arandas Magazine se refresca. Aprovechamos esta época de calor y con la visión de ajustarnos a los nuevos tiempos, todos los que colaboramos en la revista de alguna o de otra manera, trabajando con distanciamiento social, nos hemos renovado. En Arandas Magazine tenemos la misión de informarte y acompañarte, en casa, oficina, o en un momento de espera.

Nuestras vidas han cambiado y es el momento para redirigir “la barca” y seguirte acompañado, una excelente oportunidad que nos permite renovarnos a nosotros mismos, un alto en el camino que nos mueve a la reflexión y nos empuja a ser una mejor versión de nosotros.

Habrá muchas cosas que no cambiaremos, el cariño y dedicación con la que hacemos cada

Palabras de nuestro COO

Honrados por su preferencia y adaptándonos rápidamente a este esfuerzo colectivo por controlar al Covid-19, nuestros estándares de limpieza se siguen reforzando en cada una de nuestras sucursales. Tenemos plena confianza en el futuro cercano, nuestro optimismo es alimentado por tu preferencia y, a pesar que nuestros restaurantes no funcionan a máxima capacidad por las regulaciones sanitarias gubernamentales, seguimos creciendo. Queremos hacer patente nuestro compromiso con cada uno de nuestros consumidores, hacemos y seguiremos esforzándonos por ser garantía de higiene, calidad, sabor y frescura en cada platillo que servimos.

¡Gracias por su preferencia!

Rob Clair



DISTRIBUIDORES DE CARNE AL MAYOR

Carnes

Pollo

Cordero

Cerdo

Mariscos

Quesos

 **DIRECCIÓN**
1500 Oliver St.
Houston, TX 77007

 **LLÁMANOS**
Tel: (713) 699-3735
Fax: (713) 699-0080

 **EN LÍNEA**
info@houston-meat.com
Facebook @Houston-Meat-Distributors



www.houston-meat.com



DUPLIA de éxitos

Juan Aguirre y Domingo Botello encabezan nuestra Taquería Arandas no. 25.
Entrepreneur Pág. 24



Una delicia de Arandas Bakery puede transformarse en el mejor y fresco postre de la temporada

Receta Pág. 18



El verano está aquí, y con o sin playa, no perdamos el encanto de un buen accesorio o traje de baño

Tendencias Pág. 28



Oaxaca, México, acaba de ser nombrado el mejor destino del MUNDO... y no es pra menos

Viajar 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



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

*Llegaron
las aguas...
frescas*



¡Tradición, Familia... Orgullo!
www.taqueriasarandas.com



■ El agua de jamaica es muy popular por sus propiedades diuréticas y desintoxicantes

■ Esta flor de 5 pétalos tiene propiedades que combaten de manera eficaz a bacterias, incluso mejor que el cloro.

■ La primera receta de horchata que se conoce con ese nombre era de almendras, pepitas de melón y piñones, y data de 1748.

■ El agua de limón ayuda a que la digestión sea más ligera y proporciona una saludable dosis de vitamina C



Por Jessica González



En la tradición Latinoamérica, las aguas de sabor hechas a base de ingredientes naturales son parte de nuestra cultura gastronómica. Basta adicionar limón y azúcar a un vaso con agua para saborear una agri-dulce bebida.

Lo mismo pasa con la jamaica, cuyo sabor ácido se hace imprescindible en una buena taquería. Ésta tiene un proceso más sofisticado puesto que se deberán hervir las hojas de la flor de jamaica hasta que suelten su sabor y posteriormente mezclarse con agua y azúcar.

Para las aguas de fruta, en general, el secreto estará en encontrar la mejor: las de temporada y con mucho color para que, al mezclarse con el agua y el azúcar, exploten su sabor.

Un caso aparte es el agua de horchata, la cual, para prepararla, requiere de un proceso largo de elaboración; así como de la combinación perfecta de al menos cinco ingredientes.

Recetas habrá muchas y cada lugar tendrá su propio secreto; habrá horchata de arroz y de otras semillas, pero en América Latina, la tradicional es la de arroz, y dependiendo del país y la zona (el caso de México) variarán algunos ingredientes.

Un poco de historia

La horchata mexicana al estilo Jalisco, tiene sus orígenes en la ciudad española de Valencia, España, pero ésta no se prepara con arroz, sino con una especie de “papa” llamada chufa. Esta horchata es de color blanca como la leche y logra ser cremosa sin contener ningún tipo de lácteo.

En México y Latinoamérica no se conoce la chufa, así que con la influencia de los españoles se “inventó” el agua de horchata con arroz. Blanca, espumosa, fría, muy fría en época de calor, o caliente durante el frío, con su toque de canela y vainilla. ¡Qué manjar!

Acidito sabor

De color rojo intensa, esta atractiva bebida es mexicana por adopción, ya que desde que llegó de las Filipinas fue adoptada en millones de hogares y es el perfecto acompañante para la cocina mexicana, por su sabor, color y textura.

La jamaica es una flor que arribó a México hacia 1565, en casi todo el mundo es conocida como hibiscus; hoy, los productores compiten con los chinos por el mercado mundial.

■ El estilo mexicano del agua de horchata es el que se ha difundido a todo el mundo y es el más popular en Estados Unidos.

■ En Arandas preparan esta bebida al estilo del centro de la ciudad de Arandas, Jalisco, con base de arroz, vainilla y su toque de canela.

De limón, jamaica, horchata, ¿cuál es tu favorita en Arandas?



Un buen vino resalta del platillo que acompaña, las aguas frescas funcionan igual. Aprende a combinarlas con la tradicional cocina mexicana.

Maridaje de las aguas de horchata y jamaica



SABÍAS QUE:

■ Taquerías Arandas vende 500 mil vasos de aguas frescas

Agua de horchata:

En términos generales, por ser suave y de consistencia cremosa se disfruta mejor acompañando platillos de sabor neutro y delicado.

- La mejor compañía: arroz a la mexicana, flautas de pollo con crema y queso, quesadillas, frijoles, antojitos con salsa poco picante como gorditas, el burrito, quesadillas, y caldos sin condimento como consomé de pollo

De jamaica:

Por su acidez y propiedades digestivas acompaña mejor a la comida de sabor intenso y picante.

- La mejor compañía: arroz a la mexicana, flautas de pollo con crema y queso, quesadillas, frijoles, antojitos con salsa poco picante como gorditas, el burrito, quesadillas, y caldos sin condimento como consomé de pollo con verduras y tacos al carbón.



SUPER



alimentos

Los jugos son
el mood de la temporada! En esta época del año nada más refrescante y nutritivo que una bebida de fruta natural, en agua, jugo o smoothies saborea nuestras exóticas combinaciones con Superfoods

Por Monse Peregrino



Casi malteada, perfecto snack

Amarás esta cremosa bebida a base de dos superfoods: hemp y avellana con un toque de miel de agave.

Ingredientes (4 porciones):

- 1 taza de semillas de hemp
- 2 tazas de avellanas
- 1/3 de taza de néctar de agave
- 1 cucharada vainilla

Instrucciones:

1. Haz un puré con semillas de hemp, avellanas, jarabe de agave y agua en una licuadora de alta potencia.
2. Pasa la mezcla por un colador.
3. Agrega hielos, vainilla y vuelve a batir. Espolvorea cardamomo o canela.

Smoothies para la piel

Famosos entre las modelos para cuidar su piel, las bebidas son conocidas como "tónicos de la belleza". Estos refrescantes batidos bajos en calorías, hidratarán la tez y te ayudarán con las bolsas de los ojos.

Piel radiante 1

Ingredientes:

- 1 taza de leche de almendras
- 1 taza de espinacas
- 1 manzana
- 1/2 cucharadita de cardamomo
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 2 cucharaditas de miel de maple

Instrucciones:

Mezcla todos los ingredientes en una licuadora si deseas agregar hielos.



Piel radiante 2

Ingredientes

- 1 pepino con cáscara partido
- 5 hojas de menta
- 1 taza de agua
- 1 limón con cáscara y partido
- 1 dátil

Instrucciones:

Mezcla en una licuadora todos los ingredientes. Tómallo muy frío.





Alivio mañanero

Después de una noche de desvelo, esta combinación de superfoods te ayudará a despertar con mucha energía. Prueba este licuado cuando quieras eliminar el café de la mañana. Lleno de polifenoles, vitaminas y minerales, fortalecerá tu sistema inmune además de llenarte de energía, ¡y sin químicos!

Ingredientes:

- 1 betabel mediano pelado y cortado
- 1 rebanada de raíz de jengibre
- 3 ciruelas rojas sin el hueso
- El jugo de una naranja
- Agua

Instrucciones:

Pasa todos los ingredientes por un extractor de jugos, si no tienes, muele en la licuadora y cuela.

Juventud interior

Conocido por sus propiedades antienviejimiento, las bebidas a base de cacao son muy populares, este superfood retrasa el envejecimiento por su alto contenido en antioxidantes, ayuda a estar de buen humor por la feniletimina y es un estimulante natural que protege corazón y cerebro y aumenta el rendimiento deportivo.

Ingredientes:

- 1 vaso de leche de almendras bien fría
- 3 cucharadas de cacao nibs o en polvo
- 3 cucharadas de almendras o en polvo
- 1 cdita de vainilla o canela en polvo
- 1 cdita de miel de agave

Instrucciones:

Mezcla los ingredientes en la licuadora, si lo quieres muy frío agrega hielos en la licuadora.

Sabor tropical

¿Hambre entre comidas? ¿Sed? Si eres amante de los sabores tropicales y te gusta cuidar tu digestión y salud, intenta esta refrescante bebida con un toque mediterráneo.

Ingredientes:

- 1 taza de espinacas
- ½ taza de albahaca
- 1 taza de leche de coco
- 1 taza de agua de coco
- 3 tazas de trocitos de piña
- 1 cucharada de aceite de coco
- 2 cucharadas de proteína de origen vegetal o 20 gramos (opcional)

Instrucciones:

Mezcla todos los ingredientes en una licuadora, agrega hielo si lo deseas bien frío. Este licuado te calmará el hambre y es ideal cuando vas en carretera, no puedes parar a comer y necesitas energía.



Digestión ligera

Si quieres refrescarte y hacer ligera tu digestión, con un agradable sabor a verano, prueba este batido de mango con jengibre, nutre y te sentirás ligero todo el día. Te ayudará a absorber los nutrientes del día, por su alto contenido en fibra. Además le agregaremos cúrcuma, famosa por contribuir a fortalecer el sistema inmunológico.

Instrucciones:

- 1 mango (la pulpa)
- 1 cdita de cúrcuma en polvo
- 1 naranja
- 1 vaso de leche de soya
- 1 cdita de jengibre en polvo

Instrucciones:

Procesa los ingredientes en una licuadora, agrega hielos y ¡sirve de inmediato! Si deseas puedes agregarle unas semillas de chia o linaza.



**¿Pastel o helado? Descubrimos
el pastel frío de Arandas**

Por Monse Peregrino

Este verano disfruta de capas de frescura con los pasteles helados de Arandas. De fresa vainilla y/o chocolate, en la panadería número 3 y número 4 encontrarás este refrescante y, en honor a la verdad, hermoso “pastel” por dentro y por fuera.

Diariamente encontrarás una gran variedad de decorados, pero si quieres alguno en particular lo podrás ordenar con tan solo dos días de anticipación.

Especialmente cremoso, es un pastel que balancea el delicado sabor y textura del pan, con la frescura del helado, la combinación tradicional Arandas es pan del mismo sabor que el helado (vainilla-vainilla), aunque puedes pedir combinaciones especiales como fresa y helado de vainilla (por ejemplo), nuestros maestros pasteleros estarán felices de cumplir tus deseos.

TIPS:

■ **Para partirlo** remoja el cuchillo con agua caliente. Acompáñalo con agua de horchata si es de vainilla o fresa o de jamaica si es de chocolate, por supuesto, de Taquerías Arandas.

Un postre que te dejará



**Pídelos por teléfono
y recógelo en nuestras
dos sucursales:**

■ Arandas Bakery no. 3
(713) 941 0100
9803 Gulf Fwy, Houston, Tx

■ Arandas Bakery no. 4
(281) 227 3600
11919 Eastex Fwy

Helado





Gelatina navegante

Cautiva al paladar
*más exigente
 con este postre
 express, una
 explosión de
 sabores, fresco
 y ligero*

Tiempo de preparación:

5 minutos

Grado de dificultad: muy fácil

Ingredientes

PORCIÓN PARA 5 PERSONAS

- ¼ gelatina mosaico Arandas Bakery
- 1/3 taza de leche condensada azucarada

Modo de prepararse:

- Corta la gelatina mosaico de Arandas Bakery en cuadros pequeños y distribúyela en cinco copas transparentes. Después, agrega por encima a cada una de ellas, una cucharada de leche condensada. Mantenlas y en el refrigerador hasta el momento de servirse.

**Disfruta
 ¡bien fría!**

**RECE-
 TARIO**
Arandas

Store Number / Numero de tienda

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 Gulfon 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	próximamente
45	2828 Southmore, Pasadena Tx	832-767-4633
88	8111 S Gessner Rd. Houston, Tx 77036	832-649-8060
89	112 Hwy 146 Suite G La Porte, TX 77571	281-470-0455

Taquerías Arandas ¡ubicanos!

BAKERY

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

OSTIONERÍA

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

DIRECTORIO
www.taqueriasarandas.com





¡Gracias totales!

Grupo Arandas agasajó
a personal médico del hospital
MD Anderson, nuestros héroes
en esta emergencia sanitaria

Por Jessica González

Taquerías Arandas y Arandas Bakery entregaron un lunch totalmente GRATIS para 25 de nuestros héroes del hospital MD Anderson, Cancer Center.

Como parte de la iniciativa Arandas/Univisión, hace unas semanas, entregamos, en las instalaciones del MD Anderson en la zona hospitalaria de Houston, un succulento premio a la afortunada ganadora, Lucero Hernández, quien con su experiencia en el ramo clínico, trabaja en este renombrado nosocomio.

En estos momentos sanitarios tan difíciles, nos encanta servir, al menos por unos instantes, a quienes durante esta pandemia, y todos los momentos difíciles, no han bajado la guardia y han antepuesto la orden de “stay at home” (quédate en casa) por el bien común.

Con un exquisito buffet mexicano, al tradicional estilo Arandas, llegamos en punto de las 12:00 horas al MD Anderson para entregar el almuerzo a Lucero y, dispuestos a servirles hasta la puerta de su comedor, aunque, por razones sanitarias, el almuerzo tuvo que ser entregado en el lobby del edificio principal del hospital.

En lo que esperábamos a que bajaran nuestras afortunadas clientas del segundo piso, nos dimos cuenta de la magnitud del hospital, conocido como uno de los centros de tratamiento anticáncer más importantes del mundo.

Decenas de pacientes de todas las nacionalidades salían en silla de ruedas o caminando, la mayoría con la esperanza en el rostro. No nos cabe la menor duda que el personal sanitario que los atiende debe ser gente con un don especial y muy compasiva.

Este momento de entregar el lunch en la puerta de este edificio fue muy significativo para nosotros porque sentimos que pusimos un granito de arena y felicidad entre personas buenas y compasivas.

El buffet, preparado con todo cariño -como siempre y para cada persona que entra a nuestros restaurantes y panaderías-, consistió en enchiladas rojas y verdes gratinadas, flautas de carne y pollo, nuestros famosos y tradicionales 5 Taquitos (jugosa fajita picada y sazonada, acom-



pañada de chiles toreados y tiernas tortillas), frijoles refritos, arroz a la mexicana, chips y nuestras deliciosas salsas.



En Grupo Arandas nos sentimos orgullosos de ser parte de esta celebración colectiva a nuestros héroes sanitarios que se realiza en todo el mundo. Gracias trabajadores de la salud por darnos a los habitantes de HOUSTON y al mundo una esperanza de vida!



#ILOVEARANDAS



We love the Cinco taquitos

Desde muy temprana hora, Arandas abre sus puertas para recibir a nuestros clientes con mucho aprecio. Clientes de de todos los gustos y profesiones, como nuestros amigos encargados del orden de nuestra ciudad, quienes nos compartieron porqué gustan de ir a nuestra taquería.

¡PARTICIPA!

¿Quieres ver tu razón publicada? Envíanos a cuermo@aol.com una foto con tu nombre, correo electrónico y teléfono. Nuestro comité editorial seleccionará la mejor foto para ser publicada. O comparte en redes sociales con el #ILoveArandasFor



***Dupla
de talento***

Dos grandes luchadores unen sus talentos y ahora, como empresarios y socios, operan con éxito la taquería 25

Por Monse Peregrino

Juan Aguirre y Domingo Botello encabezan, desde febrero pasado, un exitoso proyecto de emprendimiento. Son dos destinos unidos por una marca: Arandas, y esta es su historia.

Un hombre regio

Juan Rigoberto Aguirre, originario de Monterrey, Nuevo León, México, llegó a Estados Unidos en el año 2000, en busca de un mejor futuro, y para conseguirlo decidió luchar arduamente. En esta meta, Arandas ha sido fundamental; desde 2004 y hasta 2008 fue encargado de la panadería no 4.

Con estudios de ingeniería se vino a probar suerte a EU. Llegó a la ciudad de Houston recién casado, durante algunos meses trabajó de multichambas, entre ellas, de lava platos.

Pero no le gustó el trabajo en ese restaurante y se dio a la tarea de buscar algo que lo llenara.

Así consiguió *chamba* en la panadería no. 3.

“Al principio fue un poco frustrante porque me pusieron a lavar charolas. Hacía trabajos de mantenimiento dentro de la panadería, pero yo sabía que iba a salir adelante, y así fue”.

Juan Aguirre pasó por muchas posiciones. En cuatro años conoció el negocio de pies a cabeza, y a toda la familia Camarena, quien le tendió la mano desde su llegada.

Don José, doña Silvia, Liz, Yuri y Gladys siempre lo ayudaron.

“Era y es muy bonito trabajar en Arandas”, me sentía como parte de la familia. Cuatro años después de llegar a la panadería (2004), don José (q.e.p.d) le ofreció hacerse cargo del negocio.

Relata: “Tuve miedo pues sentía que no sabía cómo administrar algo así, y el señor Camarena y su familia me ayudaron a tener las habilidades para hacerlo”.

“Hacia el año 2010, intenté probar suerte con un negocio propio, ¡un toro mecánico! Era un buen trabajo; sin embargo, el destino me volvió a reunir con el Grupo Arandas y hacia el año 2015 me ofrecieron hacerme responsable de la Taquería Arandas 88.





Domingo Botello

Arandas no. 25, 5560 Gufton St Houston, Tx

Entonces Juan regresó como encargado, “muy contento de volver a pertenecer a esta gran familia. Poco a poco, de nuevo empecé a retomar algunas funciones en la panadería no 4, y lleno de trabajo me ofrecieron ser socio de una taquería”.

Recientemente soy socio de la taquería no 25, al lado de Domingo Botello, con el que he trabajado desde que estoy en el Grupo.

Un reconocimiento público

“Agradezco a mi familia, que han sido mi soporte emocional, y han luchado hombro con hombro a mi lado, como un gran equipo. Mi esposa y mis hijos son para mí un tesoro invaluable. Agradezco también a toda la familia Camarena, que desde que llegamos a Houston me abrieron las puertas de Arandas y de sus corazones”.

Aterrizas un sueño

El cuarto de la generación Botello cambió su labor como mecánico de aviación en el Golfo Pérsico como empresario pastelero en Grupo Arandas.

Originario Houston, Domingo nació en el seno de una familia de raíces mexicanas; su papá, originario de Monterrey, Nuevo León, y su madre de Chigago, pero con raíces regiomontanas, le inculcaron las tradiciones y costumbres del norte de país, Creció entre tortillas de harina, machaca y cabrito, apreciando las tradiciones y costumbres de México.

Mis vínculos con la empresa “comenzaron cuando yo tenía 17 años, justo en una quinceañera, donde conocí a una mujer que me robó el corazón y de quien me enamoré. Ella estaba vinculada al Grupo Arandas”, nos narra Domingo.

“Después de un corto tiempo me fui al Ejército y viví en un porta aviones por varios meses, estaba en la costa de Virginia. Después nos desplazamos por mar hacia el Golfo Pérsico”, continúa.

Domingo recuerda que “el portaaviones es casi como una ciudad, mi labor ahí era hacer una última inspección a los aviones antes de que emprendieran el vuelo para combatir en la guerra del Golfo Pérsico.

Romántica historia de amor

Cuando regresó a Houston, la mujer que le robó el corazón, Gladys, estudiaba en España,

Creo que mi sueño americano se está cumpliendo! Siempre con mi esposa apoyándome; tengo una familia maravillosa; va por buen camino”

Juan Aguirre, socio Grupo Arandas

pero aún así su relación progresó y dos años después, junto con los papás de la novia, le pidió matrimonio nada menos que en París, bajo la famosa Torre Eiffel.

Dos años más tarde se consuma su historia de amor con una hermosa boda en la ciudad natal de ambos: Houston. Ya con un negocio propio de mundanzas, decidió volver a cambiar de giro; esta vez al de la panadería. Domingo empezó en Arandas Bakery como ejecutivo de ventas, después como maestro pastelero -para lo cual tomó cursos especializados-. En el inter ayudaba en varias Taquerías Arandas.

Hacia 2013, inició como encargado de la panadería no. 4, y hacia 2017, junto con Juan Aguirre, lo nombraron responsable de la taquería no. 88. “Esto es el principio de muchos sueños que quiero hacer realidad”, comenta Domingo.

La unión da la fuerza

Y es en la taquería 88 donde Juan y Domingo se conocen trabajando para un mismo fin: administrar la taquería. Como resultado de su trabajo y buena administración, la taquería, indiscutiblemente se ha afianzado como una de las mejores y más populares de la zona.

Como resultado de su ímpetu, la franquicia les ofreció participar en el negocio, pero ahora como dueños. Así que desde febrero pasado, la taquería no. 25 tiene nuevos dueños Juan Aguirre y Domingo Botello. Grupo Arandas se enorgullece de que ambos formen parte de esta exitosa cadena y les desea el mayor de los éxitos.

(El portaa-viones) era una labor donde se requería de concentración permanente, un error podía costar la vida de alguien... Me enseñó muchas cosas, entre ellas a luchar por lo que quieres y trabajar duro para ello”

Domingo Botello
Socio Grupo
Arandas



TENDENCIAS

www.taqueriasarandas.com



Verano...

Cada temporada tiene sus propio must, y esta no puede ser excepción: flores, lentes de gatito, accesorios con figuras marinas, cadenas como detalles; además de las alpargatas, el denim que nos acompaña siempre y los sombreros



Cabo Bikini



H&M

Loreta



H&M



Zara



Stradivarius

Stradivarius



Zara



Sombreros de Pindo



H&M

tendencioso

A ellos también les gusta vestir a la moda, y para muestra un botón. Las tendencias de hoy marcan todo tipo de estampados, sin importar que sean varones. Los lentes de aviador nunca pasarán de moda, al igual que la mezclilla; la palma es un must



Bershka



Mango



Zara



Mango



Stradivarius



Zara



H&M



nansinacarranzamx



Kit de + para la “nueva normalidad”

Ante la situación mundial que enfrentamos, y el permanente número de contagios, el botiquín de emergencia cambia, tanto para casa como para la oficina

Por María Castro

Ahora, habrá objetos nuevos en la cotidianidad que deberán ser utilizados para prevenir infecciones en las calles, por lo menos hasta que se desarrolle una vacuna contra el Covid-19.

La Organización Mundial de la salud recomienda el uso de mascarillas y la constante desinfección de manos.

Para la calle

El cubrebocas. Lo primero que tendremos que integrar a nuestra vida es este pequeño compañero, que a partir de su uso obligatorio ha tomado diversas formas. Este instrumento es obligatorio en varias entidades del país dentro de los espacios públicos, como el transporte, las oficinas, las empresas o incluso las plazas públicas.

La careta. Como el virus entra por las cavidades húmedas: ojos, boca y nariz, también se integra una máscara protectora o, a cambio, lentes tipo googles para evitar la entrada de partículas de saliva de alguna persona contagiada a tu organismo,

La ropa

Recomendaciones sanitarias de las autoridades de salud, también incluyen utilizar camisas o playeras de manga larga, chamarras con gorra o suéteres, lo importante es proteger la mayor parte del cuerpo.

El cabello

Para las personas con cabello largo, la sugerencia es amarrarlo o trenzarlo para que tenga menos volumen y evitar tocar menos superficies que puedan tener el virus. Aunque todavía no hay evidencia científica de que la barba pueda cargar el virus, la recomendación general es estar permanentemente rasurado.

Guantes de latex. Llevar guantes y tirarlos una vez que estés en tu lugar de trabajo, con el cuidado necesario y tratamiento adecuado para no tocarlos. De inmediato sanitízate las manos.

En el hogar

Oxímetro. La dificultad para respirar es uno de los síntomas asociados con el nuevo coronavirus. Aunque la mayoría de las veces es un signo fácil de detectar por el paciente, no siempre es así, ya que hay casos en los que esta disnea no es percibida por el afectado, dando lugar a una hipoxia o falta de aire silenciosa. Con el oxímetro podrás tener controlado tu nivel de oxigenación en caso de que alguien de la familia se sienta mal o tenga sospecha de contagio.

Termómetro. Aunque normalmente contamos con uno en casa para los resfriados comunes, ahora será más importante contar con uno para mantener el cuidado de la salud.





Oaxaca

El mejor
destino del
mundo



Por María Castro

M

éxico resguarda cientos, quizá miles, de bellezas naturales y arquitectónicas dignas de presumir. Colores diversos, gastronomías para todos los gustos, playas, montañas, calles empedradas que visitar.

Quizá por ello, la prestigiada revista estadounidense de viajes Travel + Leisure la nombró como el mejor destino del mundo. Además, incluyo entre los 25 destinos sobresalientes a San Miguel

Allende, Guanajuato, Ciudad de México y Mérida, Yucatán.

De acuerdo con los lectores de la prestigiada revista Travel + Leisure México tiene cuatro ciudades entre las 25 más destacadas para visitar

Es la mejor ciudad de México

Tanto la ciudad como en general el estado de Oaxaca, es quizá una de las mejores formas de conocer México, tanto por su riqueza cultural y arquitectónica, como por su gastronomía, de las mejores del país, y sus mares.

Oaxaca es un fascinante destino donde confluyen civilizaciones milenarias, arquitectura colonial y tradiciones vivas; esta entidad resguarda a grandes personajes de la cultura del país, famosos y no tan famosos.

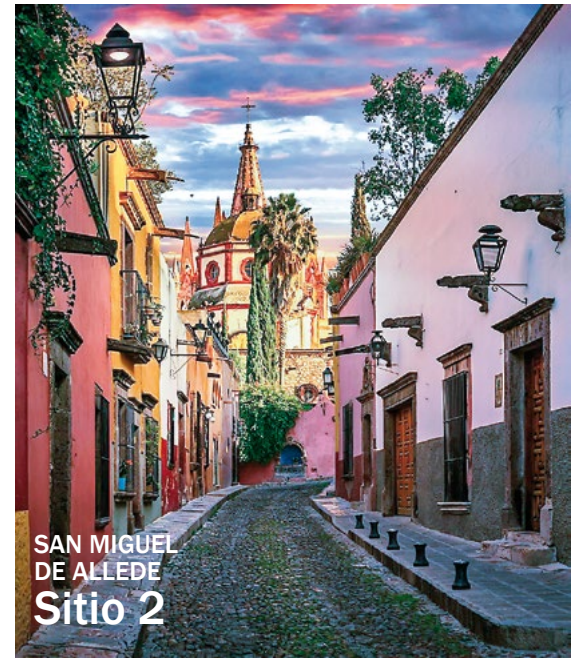
La calidez de su gente es de las principales motivaciones para viajar y dejarse envolver por el universo oaxaqueño.

Su colorida arquitectura colonial invita a caminar por las hermosas calles empedradas y aprovechar para conocer su variada e inigualable artesanía, que inicia con sus alebrijes de gran tamaño, su barro negro y su tradicional textil de telar de cintura donde se hacen sus famosos huipiles. Y ni qué decir de sus tapetes de Teotitlán. Las opciones son infinitas.

Las playas con otro de sus grandes atractivos: Bahías de Huatulco, desarrollo turístico muy reciente con servicios de primer nivel, que consta de nueve playas, o Zipolite, de potente marea y altas olas, es uno de los destinos favoritos de quienes practican el surf y los deportes acuáticos. Ambas imperdibles.

La comida que se prueba en Oaxaca no tiene igual, y va desde el queso y el mole, hasta el chocolate y el más delicioso mezcal.

Por todo esto y más, Oaxaca se ha ganado su sitio como el mejor destino del mundo.



SAN MIGUEL DE ALLEDE
Sitio 2

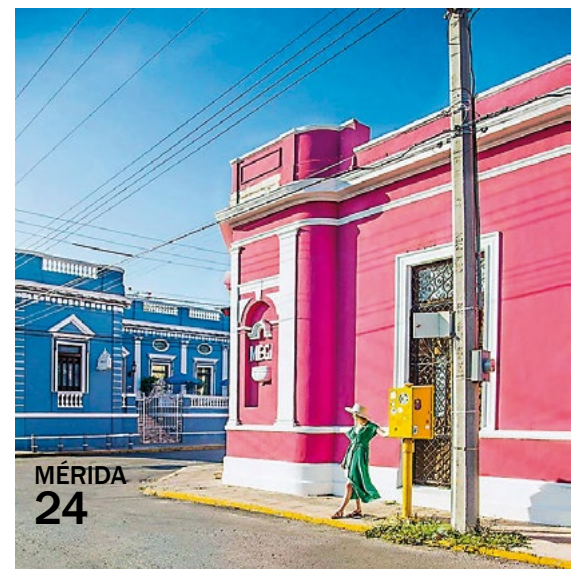


CDMX
11

FOTOS: ASETUR/ATMEXICO/GOBIERNO DE OAXACA

QUÉ VISITAR...

- Árbol del tule
- Templo de Santo Domingo
- El mercado y el pasillo del humo
- Jardín Etnobotánico
- Zócalo de Oaxaca
- Andador Turístico



MÉRIDA
24

Sudoku

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

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

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

Sopa de letras

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

Num. Para buscar

- | | | | |
|----|----------|-----|--------|
| 1. | flamenco | 5. | sapo |
| 2. | hormiga | 6. | pulga |
| 3. | salmón | 7. | pez |
| 4. | tapir | 8. | zorro |
| 5. | sapo | 9. | tejón |
| | | 10. | ciervo |

HORÓSCOPOS



Leo
(23/jul-22/ago)
Salir de nuevo a las actividades cotidianas ha sido un respiro, pero también una responsabilidad. Cuidémonos.



Escorpio
(23/oct-21/nov)
Tienes un anhelo en el que piensas a cada momento; felicidades, estás muy cerca de él. Te haz vuelto muy racional.



Acuario
(21/ene-18/feb)
Aunque hay personas a las que nunca vas a olvidar, hay que enfrentarlo y seguir adelante; para atrás, ni para agarrar fuerza.



Tauro
(20/abr-20/may)
Aunque son tiempos difíciles, tu inteligencia emocional te ayudará a salir adelante, y de la mejor manera. ¡Fuerza!



Virgo
(23/ago-22/sep)
Aunque los ex volverán, tú ya estás "curada de espanto" y sabes muy bien lo que quieres para ti y tu futuro.



Sagitario
(22/nov-21/dic)
Cada día te sientes más segura del camino que haz tomado, y no estás equivocada. Sigue adelante con tus proyectos.



Piscis
(19/feb-20/mar)
La comunicación con los demás fluye cada día mejor, incluso, te permitirá conocer gente nueva que te será de gran apoyo.



Geminis
(21/may-20/jun)
Este verano tu agenda está llena de compromisos sociales, no olvides que debemos mantener las medidas sanitarias.



Libra
(23/sep-22/oct)
Haz pasado muchos meses trabajando desde casa sin descanso y con mucha disposición; ya toca recoger frutos.



Capricornio
(22/dic-19/ene)
Tu espíritu aventurero te hará pensar en un viaje; quizá no es buen momento y debes esperar un poco más.



Aries
(21/mar-19/abr)
Es momento de dar un paso adelante en tu vida, puede ser en lo sentimental nueva oportunidad o conseguir un nuevo empleo.



Cancer
(21/jun - 22/jul)
Tu corazón es muy grande y ayudas a todas las personas que lo necesitan; sin embargo, debes pensar primero en ti.

Ostionería Arandas



Esta temporada de calor dale gusto al paladar con las frescas delicias del mar



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

10061 East Fwy, Houston, Tx

Tel: 713-673-5522



TAQUERIAS
ARANDAS[®]
¡Sabroso...sabrosito!

¡Franquicias disponibles!

CONTACTO: Rob.clair@arandasfranchises.com

Tel: 713-691-3373

