

# Chilango

## Tortas

Barrio y tradición entre dos panes

DESCARGALA EN VERSION DIGITAL  
App Store Google Play



7 503030 039383

\$47 MM. VENTA EXCLUSIVA A MAYORES DE EDAD

El cliché es (más o menos) verdad: a lxs chilangxs nos encanta meterlo todo en un bolillo. Este es un recorrido por la historia de la torta, amable compañera de las jornadas laborales de tantas personas en esta ciudad.

# torta

Barrio y tradición entre dos panes

Por: Gardenio. Fotos: Fabián García

# tortas

Duro y dale con el afán de meterlo todo en un bolillo. En la chilangolandia contemporánea ya nada nos sorprende, ya todo lo hemos visto, desde tortas de tacos, la batalla de emos contra punks más Hare Krishna, pagar porque nos electrocuten en Garibaldi y gente persignándose cuando pasa frente al Museo del Chopo. Nuestras memorias, aquella historia que estamos construyendo como ciudad, incluida la torta de chilaquiles, sin duda aparecerán en los libros de historia de sexto grado.

En esa mezcla entre el pasado y el presente chilango, la torta ha evolucionado pero nunca perdido su esencia ni su razón de ser. Un platillo creado a partir de la necesidad económica del capitalino Don Armando Martínez, que en 1892 puso un puestito de tortas compuestas sobre la calle Coliseo Viejo, hoy avenida

16 de Septiembre del Centro Histórico. Su menú se conformaba por tortugas de lomo, queso de puerco, queso fresco y sardinas.

El origen de la torta es del pueblo y para el pueblo, de funcionalidad fugaz para comer mientras vamos al jale, tamaños gigantes para alimentar a una familia pequeña y precios amables para la estructura socioeconómica mexicana.

Entre panes, la torta abraza un multiverso de sabores, sentimientos y un oficio transgeneracional heredado desde lxs bisabuelxs. He ahí lo interesante, la anatomía de la torta está construida de las historias que giran a su alrededor. Crónicas que enlazan recetas, familias y las viejas calles de nuestra ciudad. Hemos recorrido la CDMX para recolectar 11 memorias que hacen de la torta un emblema chilango.

Si visitas una lonchería del centro es común escuchar rumores como: “Aquí venía Agustín Lara y siempre se sentaba en el mismo gabinete” o “En este local, Toña la Negra pedía su tortita de pavo”; y es que en la Época de Oro del Cine Mexicano, allá por los años 1940, el centro y las colonias aledañas eran punto de encuentro del gremio artístico e intelectual, por ello, las loncherías cercanas a la XEW o al Salón Los Ángeles, eran visitadas por las estrellas del momento.

Fue tan grande el vínculo entre la torta y el cine que este platillo fue protagonista de la película *Acá las Tortas* (Juan Bustillo Oro, 1951), que tocaba temas socioeconómicos y culturales que giran alrededor de este antojito.

Las loncherías antiguas siguen conservando la esencia de los fantasmas de la Época de Oro, como ‘La Samaritana’, la tortería predilecta de María Félix, quien era cliente frecuente y pedía su torta de milanesa y en otras ocasiones de queso blanco.

Este es un viaje por aquellos lugares que tienen muchas historias que contar, aquellas loncherías donde el tiempo no ha pasado.

# Las de toda la vida: tortas de lonchería





#### LAS CALLES DE LA COLONIA GUERRERO

están repletas de memorias. Uno de los cuatro barrios de México-Tenochtitlán que resiste al paso del tiempo con todo y grietas, tiene una tortería llena de historias y platillos de esos que ya no existen en los menús actuales. La Súper Torta es un viaje familiar que comenzó en 1948 y que hasta el día de hoy sigue vendiendo un Santo Grial del multiverso tortero: la torta de paté.

La historia comienza hace 76 años con Julieta, trabajadora de una panadería que decidió emprender un negocio ambulante fuera del extinto Cine Apolo. Sus tortas de jamón, queso de puerco y queso blanco fueron sustento para el árbol genealógico y las sorpresas que estaban por venir. Fue la sazón de Julieta, las innovaciones en su menú y un poco de suerte que rindieron sus frutos para inaugurar un pequeño local en el número 7 de la calle Camelia, esquina con Eje Central. Sin darse cuenta, el local dio a luz a un negocio familiar que, hoy sin ella, continúa con la misma esencia mantenida por su hija y su nieto.

Su menú es como una tienda de antigüedades en la que se encuentra la magnífica torta de paté, que al combinarla con lengua frita o queso blanco, te lleva por un túnel del tiempo donde aterrizas en su época de oro, esa donde comía La Sonora Santanera en sus viejas mesas, clientes frecuentes que hacían que el local olier a Perfume de Gardenias. Una historia y una torta de paté que llegaron tan lejos, que Cristina Pacheco decidió dedicarles una crónica en sus últimos años.

La Súper Torta sigue resistiendo con su antiguo menú, sus chipotles hechos en casa y sus paredes llenas de fotos de Julieta y su esposo Roberto. Al entrar al local, te darás cuenta de que era un gran aficionado de las Chivas y la sazón familiar.

Brandon, el nieto de Julieta, sigue preparando las ricas tortas con la misma sazón de sus queridos viejos. Diario abre las cortinas del local para servir a lxs mismxs comensales que atendieron sus antepasados y descubriendo más detalles de su historia familiar a través de su clientela: "Lo que más me gusta de mi trabajo es que los clientes me sigan contando historias de mis abuelos".

# DE PATÉ en La Súper Torta



**La Súper Torta**  
Camelia 7, esquina con Eje Central, Guerrero.  
Lun-sáb: 10-22 h  
Dom: 12-21 h  
Torta de paté: \$75



# DE PAVO en Lonchería La Rambla

**LA CALLE MOTOLINÍA DEL CENTRO HISTÓRICO** es protagonista de muchas historias que giran alrededor de la torta. Ahí se fundó la primera tortería formal en la ciudad a finales del siglo XIX, cuando esta tenía por nombre Callejón del Espíritu Santo.

La Lonchería La Rambla se funda en el mismo año en el que el Callejón del Espíritu Santo cambia de nombre a Calle Motolinía, como si el año 1928 fuera la transición de una nueva época tortera. Para el año 1934, la XEW, la estación de radio más influyente de la época, se muda a la calle Ayuntamiento. La cercanía con La Rambla hizo que lxs artistas comenzaran a ser clientes frecuentes y amantes de su famosa torta de pavo. Toña la Negra, Agustín Lara y Consuelito Velázquez, la autora de la canción "Bésame Mucho", fueron algunos personajes que comieron en sus mesas.

El tiempo no pasa en este local, sus gabinetes color zanahoria siguen cómodos y conservados. Los pavos enormes se asoman hacia Motolinía en una vitrina que se encarga de antojar a lxs transeúntes. En una de sus

columnas sigue un antiguo teléfono de monedas, medio de cientos de charlas a distancia. Incluso los mismos clientes siguen ahí, como si fueran parte del museo viviente. Tal es el caso de Don Alfredo, un historiador de 68 años que frecuenta el lugar desde que era pequeño, cuando sus papás lo llevaban a comer tortas de pavo. Hoy en día es fiel seguidor de los ajos en escabeche que le dan de cortesía.

La torta de La Rambla es sencilla a simple vista, los elementos son pocos pero son los necesarios. La receta entre panes lleva una jugosa carne de pavo que reposa en su caldo antes de llegar a la telera, un guacamole inigualable y un encurtido de zanahoria con chiles que van a un lado del plato principal.

Visitar Motolinía es adentrarte en un callejón lleno de historia. Sus palacios resisten a pesar del paso de los siglos, la inundación de 1629 y los terremotos de 1985 y del 2017. Sus loncherías, entre ellas La Rambla, continúan sirviendo el mismo menú que nustrxs abuelxs probaron, y esta es la más bella conexión que tenemos con el pasado.

**Lonchería  
La Rambla**  
Motolinía 38,  
Centro Histórico.  
Lun-sáb: 10-20 h  
Dom: 10-18 h  
Torta de pavo:  
\$55



# DE BACALAO en Lonchería La Torta



**Lonchería  
La Torta**  
Independencia 16,  
Centro Histórico.  
Lun-vie: 8-20 h  
Sáb: 9-20 h  
Dom: 9-17 h  
Torta de bacalao:  
\$74

**LA PALABRA LONCHERÍA TIENE SU ORIGEN DEL ANGLICISMO** "lunch", refrigerio que consumían lxs gringxs a mediados del siglo XIX durante la intervención estadounidense en México.

#### México recibe a España

Durante la Guerra Civil Española, a finales de los años 1930, México abrió sus puertas a 25,000 españolxs que buscaban asilo, trayendo consigo conocimientos que complementaron nuestra cultura, el arte y la cocina. Algunas de las loncherías más antiguas fueron producto de la migración española, por lo que en sus menús seguimos viendo la torta de bacalao disponible todo el año.

La Lonchería La Torta, un lugar perdido en el tiempo que se asoma sobre la Avenida Independencia antes del cruce con Calle López, fue inaugurada en 1966 por Don Raymundo Ramos, un español que decidió probar suerte en México con un puñado

de sueños y su receta de bacalao. Años después plantó un árbol genealógico que le trajo descendencia para heredar su destreza culinaria. La receta pasó a manos de su hijo José Antonio Efigenia y posteriormente a lxs nietxs, quienes procuran el negocio con el mismo cariño que sus viejos.

Esta lonchería tiene un extenso menú conformado por sopas, carnes, tacos y tortas, pero su especialidad siempre será la torta de bacalao. Una preparación simple, deliciosa y de vieja escuela. El bacalao se pone en la plancha con un poco de mantequilla y se rellena la telera. Al llegar a la mesa, te acompañarán unos chiles en escabeche elaborados en casa.

El local tiene un diseño a la antigua. Un menú enorme en la pared, una barra compartida donde se ensamblan los platillos y los comensales degustan. Una estación de licuados, jugos, malteadas, café y deliciosas aguas de sabor. Existen decenas de motivos en su menú para visitarla y probar un poquito de su historia.

# DE PIERNA en La Perla

## Tortas y Café La Perla

Molinos 4, Mixcoac.  
Lun-sáb: abierto  
las 24 horas  
Dom: 14-22 h  
Torta de pierna:  
\$85



**A SUS 24 AÑOS, JOSÉ FERNÁNDEZ LAFUENTE DEJÓ SU VIDA** en Galicia para probar suerte en el entonces Distrito Federal, en 1948. Entre las calles de la gran ciudad de tres millones de habitantes, José comenzó paseando perros y vendiendo loterías hasta juntar la morralla necesaria para comprar su primer tostador de café. Aquí comienza la historia de Tortas y Café La Perla, un negocio transgeneracional, un linaje lleno de sabor y tradición para la colonia Mixcoac.

### Un gesto de cariño a Perlita

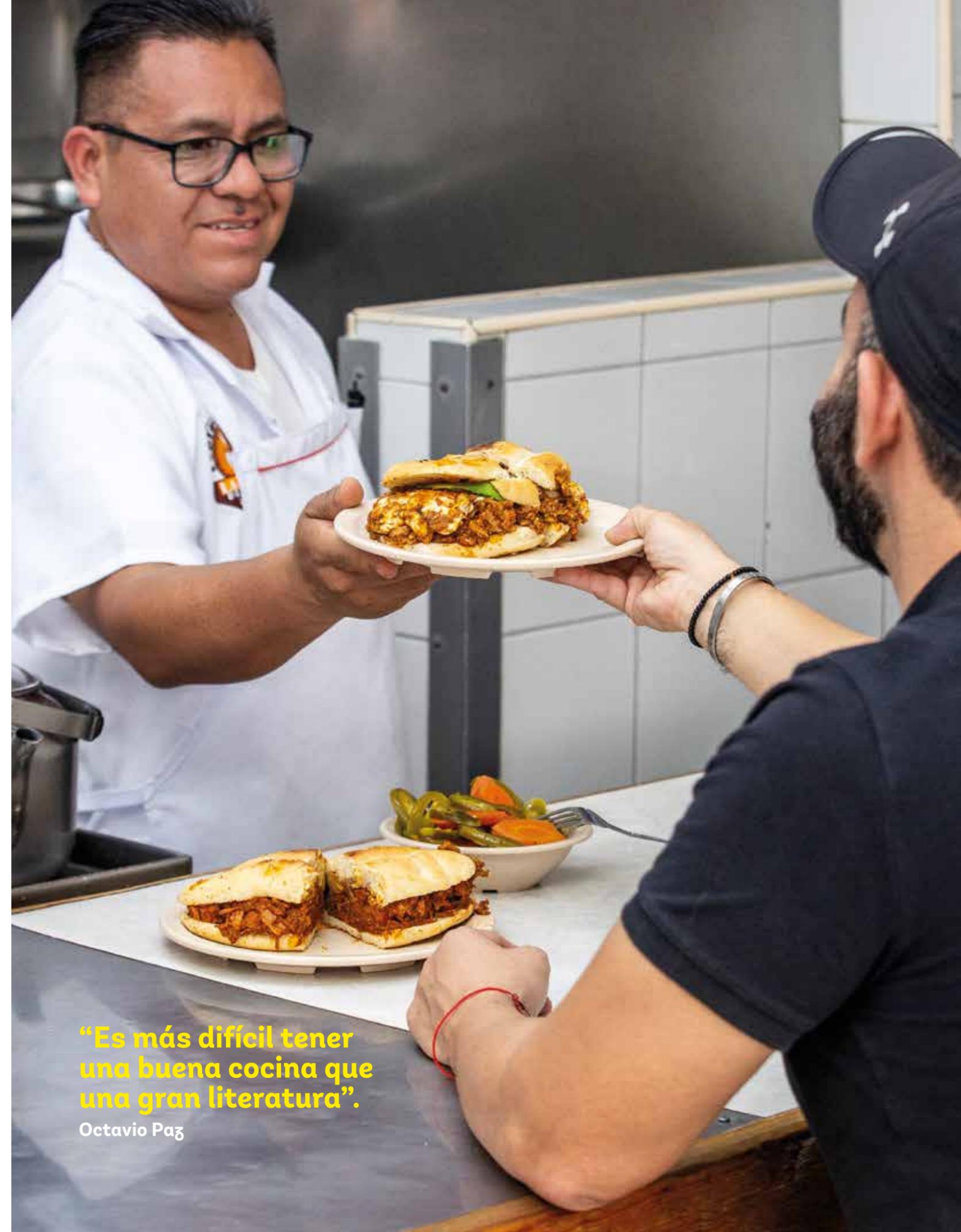
Diez años después de su llegada a México, Don José abre las puertas de La Perla. El nombre es un gesto de cariño a su pequeña hija, María de las Mercedes, a quien llamaba “Perlita” por gordita y pelona. Las primeras tortas en aparecer en el menú fueron la de pierna y la de pavo.

Perlita creció junto con el negocio. La pequeña esquina de Mixcoac se extendió a lo largo y comenzó a ser un punto de encuentro para actores, actrices, taxistas y jugadores de ajedrez. El local nunca cierra, por lo que también alimenta a noctámbulos, personas que trabajan de madrugada y Reyes Magos el día 5 de enero. Pérez Prado era uno de los clientes frecuentes, tenía su sastre a la vuelta y se daba el tiempo para empujarse una torta. Incluso, hay rumores de que Octavio Paz llegó a sentarse en la antigua barra del lugar como comensal.

Llegaron los años 1990. La ciudad tenía ocho millones de habitantes y la estación del metro Mixcoac ya se encontraba operando. Perlita ya era mamá y trabajaba en la tortería que llevaba su alter ego por nombre. Ahora la pequeña era Paloma, fruto de la historia de una familia con más de cuatro décadas vendiendo las tortas más emblemáticas de la colonia.

### Los nuevos años veinte

Al llegar los años veinte del siglo XXI, la ciudad cambió de nombre a cuatro siglas. Es inexplicable dónde caben 22 millones de almas en esta mancha urbana. La estación del metro Mixcoac ya tiene una línea más, es dorada. Perlita tiene 72 años. Ahora la pequeña Paloma está al frente de la tortería. Ella se encarga de mantener viva la esencia de Don José Fernández Lafuente y su deliciosa torta de pierna. Un tótem de la CDMX.



**“Es más difícil tener una buena cocina que una gran literatura”.**

Octavio Paz

# Las siempre cumplidoras gigantescas

Las enormes representaciones de los dioses aztecas, como la Coatlicue, la “madre de los dioses”, nos hablan que desde la época prehispánica teníamos una gran inclinación por lo monumental. Mismo caso sucede en la cocina, uno de los vínculos sociales más fuertes que tenemos, por ello, compartir amerita tener platillos de dimensiones generosas.

La chilangolandia del siglo XXI está presentando un exceso de la hormona del crecimiento en todo aspecto. La extensión de la mancha urbana hizo que el Estado de México ya sea un simbiote de la ciudad. Al sur tenemos un rascacielos, poco necesario, que parece Torre de Sauron. Un Niño Jesús gigante visita Iztapalapa cada que hacen feria del tamal, y este año se preparó la torta más grande del mundo en la alcaldía Venustiano Carranza, con una longitud de 76 metros. Chilangx ver cosas gigantes, chilangx ser feliz.

Prepárate para ver una torta del tamaño de tu cabeza y devora con quien más quieras. Nuestra manía por lo gigante nos ha orillado a la hermosa necesidad de compartirlo todo.





**RULETEAR EN LA CIUDAD DE MÉXICO ES CONOCER SUS** sabores de esquina, conocer a los verdaderos chefs sin título que comparten sus peculiares creaciones que nacen a partir de la necesidad de subsistir y sobresalir ante la competencia callejera.

Desde los años 1980, Las Muertortas es un punto de tradicionales comilonas visitado por taxistas de bocho amarillo, verde y los rosas contemporáneos, que al manejar todo el día, necesitan recargar el tanque con una buena tortuga y un chesco. A fin de cuentas, si se trata de comida callejera, un ruletero sabe más que un crítico culinario de cuello alzado.

El templo tortero ubicado sobre Acoxa casi esquina con Miramontes es un puesto de lámina con un rótulo que aunque sencillo, se ha vuelto todo un ícono: un dibujo hecho a mano alzada de un chef sosteniendo una torta del tamaño de su cabeza, despintado por la grasa, la salsa y las lluvias.

Los comensales dan tremendos mordidones en una pequeña barra donde apenas y caben las tortas de 1.2 kilos. “¿Con rajas o chipotle, joven?”, es parte del guion del tortero cuando está por terminar tu platillo, que al recibirlo por una ventanita circular, comprendes la importancia que tienen estos changarros para economizar el día a día. Con 90 varos se sacian dos personas que van a compartir un universo de milanesa, pierna, salchicha, jamón, queso blanco y queso amarillo.

Si bien, la primera Torta Cubana se preparó en La Casa del Pavo de la calle Motolinía a petición de Fidel Castro en los años 1950, con pechuga de pavo, jamón y queso; la receta se ha diversificado con diferentes ingredientes, incluso adquiriendo nuevos conceptos, como el que le dio Tortas Don Polo para simbolizar la Crisis de los Misiles de Cuba, agregando pierna de pavo para representar la complejidad cubana y queso americano, por los gringos.

Hoy en día hay incalculables recetas de esta torta, pero una de cajón es la que prepara el local de Las Muertortas. Lleva acompañante, en serio son gigantes.



**Muertortas**  
Acoxa esquina con Miramontes, Coapa.  
Lun-dom: abierto las 24 horas  
Torta cubana: \$90

# LA CUBANA GIGANTE de las Muertortas

# LA CAPRICHOSA de Iztapasalsa

DESDE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA, IZTAPALAPA y sus ocho barrios han resistido a un fenómeno que los ha mantenido distantes de la Ciudad de México: la centralización. Este término, que se refiere a pensar que todo sucede en las colonias céntricas de la urbe, ha hecho que los barrios de periferia se queden sin opciones culturales, gastronómicas y de comunicación. Tal lejanía les ha llevado a crear sus propias opciones de recreación y alimentación, convirtiendo la necesidad y las oportunidades económicas en los inventos gastronómicos más creativos, enormes y deliciosos. Estás a punto de conocer el ejemplo perfecto, una de las torterías de vieja escuela más deliciosas del oriente: La Caprichosa.

La colonia Los Ángeles es sede de múltiples opciones de comida callejera y un tianguis enorme que se extiende en toda la Avenida del Rosal. Artería principal del barrio y lugar para chacharear, hacer el mandado o empujarse una de las tortas gigantes y alargadas de La Caprichosa, una lonchería de antaño. Una puerta al pasado con gabinetes de madera, un menú que no ha cambiado en décadas y un barril de roble donde se prepara

diariamente un rico y fresco tepache. Por fortuna, la gentrificación no ha puesto sus ojos en esa parte de la ciudad ni en esta joya gastronómica.

El menú de esta tortería es un glosario de gentilicios, donde el platillo hace alusión a detalles de la región y sus habitantes. La Cubana tiene mucha pierna, la Suiza es de puro queso, la Española lleva chorizo y la Oaxaqueña está atiborrada de quesillo, pero el platillo que encabeza el menú, el más atiborrado de sabor y carne, se llama La Pirata: una combinación de quesillo, milanesa y lomo adobado abundante entre dos panes alargados con mayonesa, jitomate, cebolla y chipotle. Una oda al barrio y a sus sabores que haría que cualquier tortería del centro envíe su sazón.

Dicen que en la época prehispánica, Iztapalapa tenía a los guerreros más fuertes del imperio. Hoy la nueva casta iztapalapense, tiene grandes chefs sin estrellas pero con una enorme creatividad culinaria.

Bájese del metro Constitución de 1917 y pásele porque esta Caprichosa y su Pirata se hacen querer desde la primera mordida. Acompañela con un tepache recién salido del barril.

## Tortas La Caprichosa

Avenida del Rosal  
213, Los Ángeles,  
Iztapalapa.  
Lun-dom: 10-00 h  
Torta "La Pirata":  
\$130





# TORTA DE BASURA en la Central de Abasto

**LAS HERMANAS HILDA Y SANDRA DEL TORO** llevan 37 años vendiendo un menú que tiene solo una receta: la Torta de basura. Esta es la historia de una familia que vende una peculiar combinación, difícil de asimilar pero que conquista desde la primera mordida.

Las hermanas Del Toro tienen una historia que fácil pudo haber nacido de la mente del cineasta que comparte su apellido. Unidas por su buena sazón, comenzaron preparando tacos de guisado en el Mercado de Flores de Jamaica, pero el terremoto de 1985 las reubica en un basurero de la Central de Abasto, donde cambiaron los tacos por una torta que, haciendo una analogía, podría ser una película que explora lo desconocido, un clímax de fantasía, surrealismo y un desenlace delicioso.

¿Acaso el linaje Del Toro lleva en la sangre lo insólito? Al menos estas hermanas sí, y es que su puesto, vecino de un basurero, es sede de una de las creaciones más extrañas y sabrosas de la ciudad. Este platillo, avalado por diableros, abarroterxs, floristas y camioneros, lleva entre sus dos polos una untada de ensalada de atún

con mayonesa, una milanesa de pollo que buceó segundos antes en una alberca de aceite, puré de papa, mole negro con pollo deshebrado y una corona de rajas con cebollitas. Todo este surreal festín por 50 del águila.

Una receta con 37 años de rutina. Pararse a las dos de la madrugada para cortar, deshebrar y preparar. Llegar a las seis de la mañana al basurero de la zona de flores y alimentar a los diferentes oficios del mercado más grande del mundo. Antes de comenzar a operar, ya hay banda esperando su tortuga.

La torta de basura, controversial y alabada, es parte de la gran oferta gastronómica que atiende a todo tipo de gustos en la Central de Abasto, una ciudad de 70 mil trabajadorxs de buen diente y que buscan energía para rendir durante el jale.

La torta de la familia Del Toro es un delicioso pretexto para conocer este inmenso mercado que abastece a toda la ciudad de insumos, colores y sabores. El segundo generador económico más importante del país, después de la Bolsa de Valores, se encuentra en Iztapasalsa.

**Tortas de la Basura**  
Andén 4 del Mercado de Flores de la Central de Abasto, Iztapalapa.  
Lun-dom: 6-12 h  
Torta de basura: \$50





Los tótems chilangos, aquellos emblemas que consideramos como sagrados, están en nuestra rutina y son parte del ADN defeño. Tal es el caso del sonido del fierro viejo, los rótulos en los puestos de lámina o el “Rambo” bailarín sin playera del centro; pero hay uno, crujiente por fuera y esponjoso por dentro, que nos da el súper poder de convertirlo todo en torta.

Epicentro de nuestro alivio ante cualquier mal, el bolillo es un abrazo para el estrés, el miedo a los temblores y un propulsor para nuestra creatividad culinaria; por lo mismo, no es raro que comamos tortas de tamal, de esquites o de tacos.

Tenemos un peculiar instinto por hacer cosas surrealistas sin intención, como cuando le festejaron el cumpleaños a un bache en Iztapalapa, el pato con tenis que paseaba por el metro y hasta organizar una fiesta en un pesero y llamarlo “Microbús Party”. Las siguientes tortugas justifican la frase “chilangxs siendo chilangxs”.

# Las que solo podrían existir en esta ciudad



**Tortas Catakil**  
Frente a la Estela de Luz y la Puerta de Los Leones de Chapultepec.  
Lun-dom: 6-10h  
Bomba: \$70

**ESTA ES LA HISTORIA DE LA EXTRAÑA RELACIÓN ENTRE LA** tortilla remojada y el bolillo, casi imposible de asimilar en provincia pero amada en muchas esquinas de la Ciudad de México, y es que aquí, todo se aliviana dentro de un pan, incluido nuestro miedo a los temblores.

La naturaleza chilanga sustituyó el plato de cristal por uno comestible debido al estilo de vida acelerado. Salir de casa temprano e ir desayunando mientras caminamos hacia el metro sin la necesidad de cubiertos, es esencial para subsistir en nuestra selva cotidiana.

Catakil es una de las pioneras en vender esta combinación, receta que no es tan moderna como pensamos. La historia comienza en la década de los 1980, cuando la abuela Natividad les preparaba de *lunch* escolar tortas de chilaquil a sus nietas, entre ellas Cata, la fundadora de este negocio ubicado frente a la Estela de Luz, un puesto ambulante que alimenta por las mañanas a los miles de Godínez que laboran en las mini ciudades verticales aledañas.

La pequeña Cata ahora es madre y junto con su descendencia madrugan para tener listos estos manjares a partir de las seis de la mañana que anuncian con el grito de guerra: “¡Tortas de pechuga, pechuga con chilaquil, chilaquiles!” Como si fueran las campanadas de un templo, lxs comensales se empiezan a congregar en una fila enorme para comulgar la santa Torta de Chilaquiles, conformada por una base de frijoles negros, chilaquiles, pechuga empanizada, cochinita pibil, crema, queso y una salsa de habanero que te despierta a la primera mordida.

Tortas Catakil, uno entre cientos de negocios que venden este desayuno chilango, tiene una esencia peculiar, una herencia familiar, dinámica transgeneracional que nació de un *lunch* escolar y que ahora es un tótem para descubrir la ciudad. El árbol genealógico de la torta de chilaquiles está fuertemente vinculado con el de Cata y su hija Daniela, quien continúa con esta deliciosa tradición y tiene un peculiar gusto por la estación de empanizado, debido al desestrés que esto le ocasiona.

Es el amor, el legado y la sazón familiar, la mezcla perfecta de valores que las ha llevado a merecer el premio por ser la Mejor Cocina Urbana 2024. Decenas de reseñas chilangas enaltecen este pequeño gran puesto ambulante. Si te das la vuelta, no olvides saludar a Cata.



# DE CHILAQUILES en Catakil

# DE FLAUTAS en Aerotortas



**LA SIMBIOSIS, EN TERMINOLOGÍA CIENTÍFICA,** es aquella relación entre dos o más organismos que provoca que evolucionen en conjunto. En ciertos casos, como en la torta de flautas, sus elementos resultaron ser tan compatibles que ya no podría existir el uno sin el otro.

#### La colonia telaraña

Al oriente de la Ciudad de México hay una colonia en forma de telaraña, la Federal, sede de un invento crujiente, mezcla de harina con maíz frito, fusión contemporánea que solo pudo haber nacido en el Valle de México. Desde los años 1980, las Aerotortas son un clásico de esta colonia, que surgió en un baldío proporcionado a empleados federales para construir sus viviendas en 1925. Su singular forma octagonal, posiblemente de inspiración francesa, tiene semejanza con el trazo de la Plaza Charles de Gaulle de París, solo que en nuestra versión chilanga, contamos con un tesoro escondido: la torta de flautas. Imagínate vivir en Francia y perdértela.

Este platillo fue idea de un cliente frecuente del local que pidió una peculiar combinación para saciar su gran antojo: “una orden de flautas en medio de una telera, por favor”. La creación tenía la fórmula perfecta para viralizarse y no pasó mucho tiempo para que esta innovación culinaria rompiera la estratosfera de las redes sociales.

Suave por fuera y crujiente por dentro. Esta recetorta lleva una orden de flautas de carne de res deshebrada, crema, queso, jitomate, aguacate, cebolla y, por si fuera poco redundante, una milanesa de res antes de colocar el pan superior. Esta combinación puede ser acompañada entre mordidas con una deliciosa agua de jamaica de la casa.

Las Aerotortas tienen dos especialidades, las tortas y las flautas; y la mejor manera para honrar su menú fue fusionar sus virtudes a través de la petición de un cliente. ¿Será que estamos ante uno de los crossovers más insólitos del multiverso de la torta?

**Aerotortas**  
Procuraduría  
General de  
Justicia 233,  
Federal.  
Lun-sáb: 10-17 h  
Torta de flautas:  
\$120

# DE ESQUITES en Poldoelotes



**Poldoelotes**  
Maravatio 187,  
Clavería.  
Lun-dom:  
15-22:30 h  
Puesto afuera del  
metro Tezozómoc.  
Miér-dom: 17-23 h  
Torta de esquites:  
\$50

## GRAN PARTE DE LA DIVERSIDAD CULTURAL Y CULINARIA

chilanga está construida por lxs migrantes que buscan el sueño chilango y que al dejar su tierra traen consigo recetas y nuevas formas de ver la vida en un bocado. Esta torta es un claro ejemplo de la influencia migratoria. Todo comenzó cuando un cliente jarocho le pidió a Poldo que metiera esquites en un bolillo, porque así se acostumbra en Perote. Poldo, perspicaz, capitalizó la idea y la hizo viral en CDMX.

En Perote, Veracruz, la torta de esquites es un antojito de calle y tradición. El montaje va con jamón, queso de puerco, queso amarillo, esquites, pollo y salsa de chipotle.

## Cocina chintolola

Azcapotzalco es considerada una cuna gastronómica para la ciudad. Lxs chintololxs cuentan con una gran diversidad de sabores que van desde las deliciosas y nada pretenciosas fonditas del mercado central, hasta algunos negocios de antojitos mexicanos que se hicieron cadenas restauranteras enormes.

En esta demarcación de innovación culinaria, nace el negocio de Poldo, un joven emprendedor que estudia la carrera de Economía en la UNAM, es TikToker y vende elotes.

Leo, o Poldo para los compas, después de la escuela acompañaba a su padre para ayudarlo en el puesto de esquites ubicado en la entrada del metro Tezozómoc. El linaje y la maestría que cursó en la calle hicieron que Poldo, que ahora está a cargo, revolucionara el negocio del maíz, tropicalizando este insumo milenario a los antojos contemporáneos. Su menú alberga los clásicos, pero estamos aquí para hablar de la nueva alineación: sopa instantánea con esquites, doriesquites, agua de elote y la deliciosa torta de esquite.

La recetorta de Poldoelotes no es tan compleja como la jarocho. En su versión se dora el pan para que los esquites no lo remojen, una tapa con mayonesa, esquites, mollejas y salsa de chipotle. Las mollejas son opcionales, la banda vegetariana lo agradece.

Se dice que Tlazocihuapilli, mujer que gobernó a los xochimilcas, creó una de las primeras preparaciones de esquites. Poldo se encargó de meterlos en un bolillo y publicarlos en TikTok.





# LA TORTA DE TAMAL, nuestro gran monstruo

En la mitología mexicana, Huexolótl significa “gran monstruo”. Una de las hipótesis que nos gusta creer es que la Guajolota tiene sus orígenes en esta bella palabra. Este monstruoso alimento, bomba de energía, nos ayuda a combatir largas jornadas de trabajo y distancias kilométricas que recorremos en el transporte y en las calles. Es maravilloso que el único momento que tenemos en el día para pensar en nuestras vidas esté acompañado de una torta de tamal, y qué mejor si es con amigxs.

Un alimento abundante para resistir, el más equitativo y asequible para el bolsillo del pueblo. Con el 8% del salario mínimo obtenemos la fuerza para trabajar por horas. Tal vez en provincia no lo entiendan, pero este platillo va más allá del sabor, se trata de lucha y resistencia ante un sistema que nomás no nos favorece.

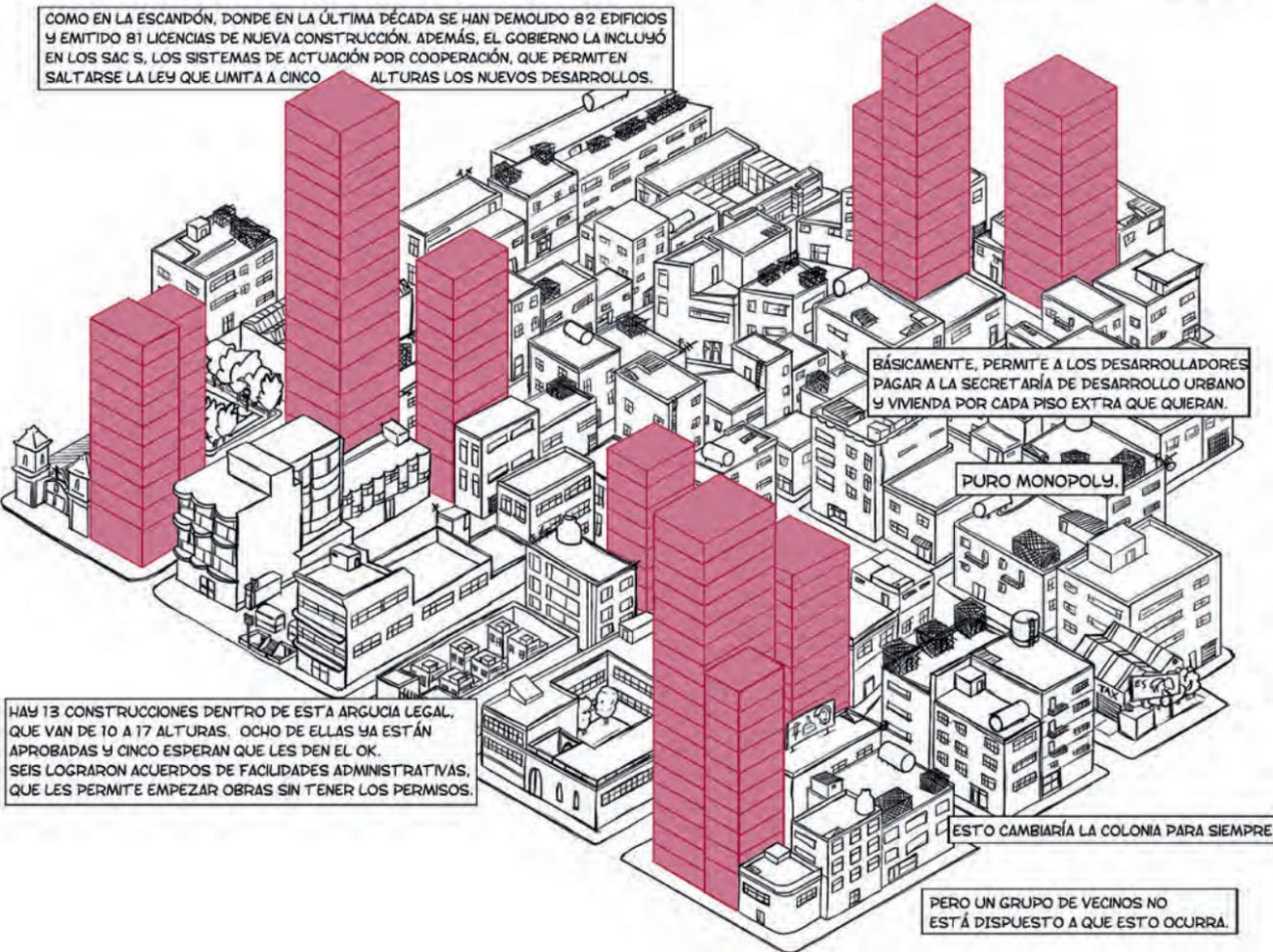
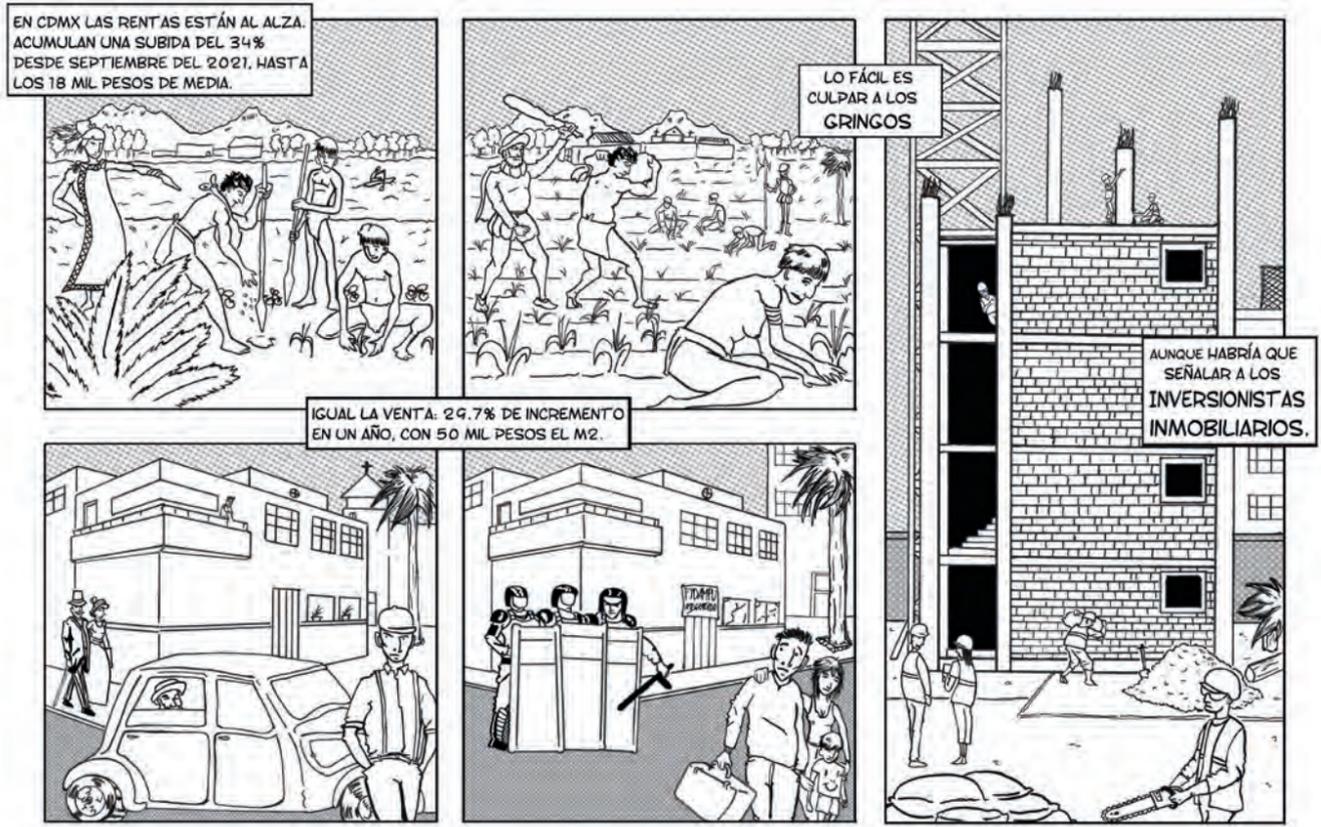
La torta de tamal, las de lonchería antigua y las gigantes, son sistemas solares donde gira nuestra historia, nuestros sabores y nuestras familias.

**"Una torta bien hecha es la manera mexicana de demostrar, a nuestra muy barroca manera, ese deseo de tener al mundo entre las manos. Porque la torta es mucho más que un simple alimento, es un refugio, una tabla de salvación, un símbolo identitario, la suma de nuestras pasiones y el reflejo perfecto del esplendor de todos nuestros mestizajes. En medio de esos dos trozos de pan, cabe nuestra historia".**

**Benito Taibo**

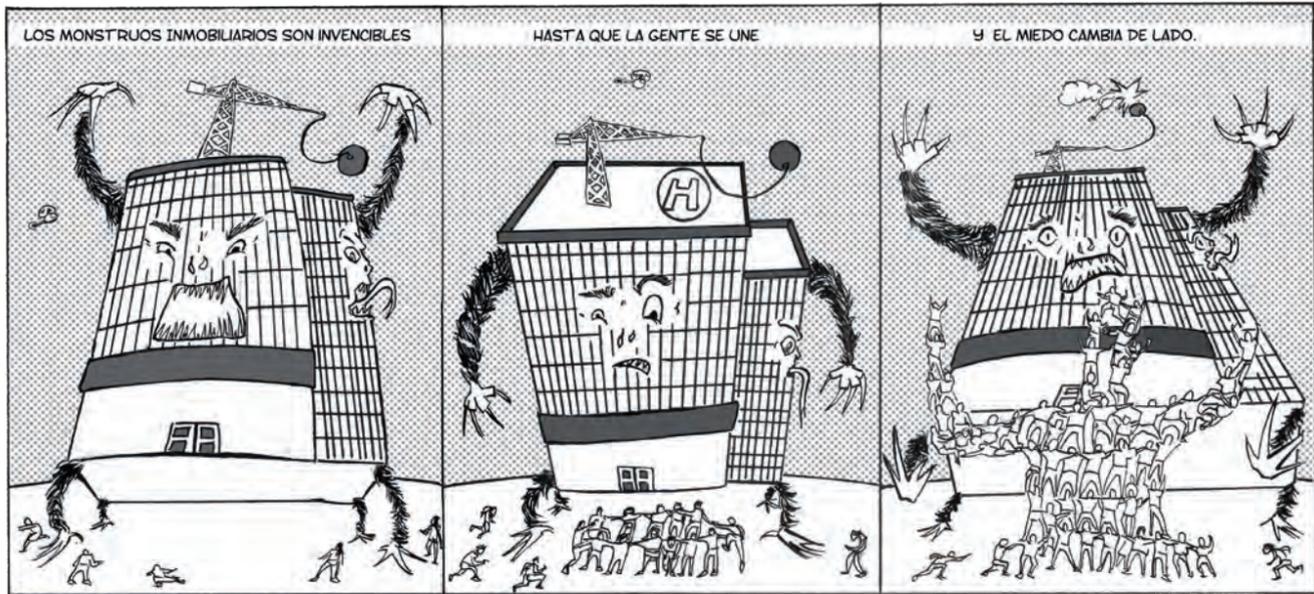
# Chilango





# GUÍA PRÁCTICA PARA DERROTAR GIGANTES TES INMOBILIARIOS

POR: CARLOS CARABAÑA



LA PREOCUPACIÓN DE LOS VECINOS SE VE EN EL CRECIMIENTO DE DENUNCIAS CIUDADANAS POR CONSTRUCCIONES IRREGULARES EN LA ESCANDÓN.

9 31 35

2016-2017 2018-2020 2021-2023

ANALIZAMOS LOS 71 DICTÁMENES DISPONIBLES Y ENCONTRAMOS QUE EN 45 HUBO IRREGULARIDADES.

LAS MÁS COMUNES SON DERRIBAR SIN PERMISO CON 11 CASOS

Y NO TENER PERMISO PARA ALTERAR UN INMUEBLE HISTÓRICO EN 15 CASOS.

NO TENER MANIFESTACIÓN DE CONSTRUCCIÓN O DICTAMEN DE FACTIBILIDAD CON 25 CASOS

CDMX ES PARTE DE UN FENÓMENO GLOBAL: LA FINANCIARIZACIÓN DE LA VIVIENDA.

DE NUEVO, LA ESCANDÓN ES UN EJEMPLO. EL DESARROLLO MÁRTIRES DE LA CONQUISTA 111, CON 10 NIVELES PROYECTADOS Y 104 VIVIENDAS, VENDE SOBRE PLANO DE MÁS DE 35 M2 A 2.35 MDP.

DETRÁS ESTÁ OR-B, LOS DE LA TORRE MITIKAH QUE DEJÓ SIN AGUA AL PUEBLO DE XOCO.

Y QUE FINANCIÓ FIBRA UNO, UN FIDEICOMISO QUE CONVIERTE LOS INMUEBLES EN ACTIVOS DE INVERSIÓN.

Y QUE FINANCIÓ FIBRA UNO, UN FIDEICOMISO QUE CONVIERTE LOS INMUEBLES EN ACTIVOS DE INVERSIÓN.

XOCO NO SE VENDE

MITIKAH NOS DEJO CON SED DE AGUA Y DE JUSTICIA

QUEREMOS AGUA NO CENTROS COMERCIALES

ESTAS POLÍTICAS TIENEN CONSECUENCIAS. EL ESTUDIO 'SONDEO SOBRE LA SITUACIÓN DE LAS PERSONAS QUE RESIDIAN EN VIVIENDAS RENTADAS EN CDMX' DICE QUE L 62% DE QUIENES SE CAMBIARON DE CASA FUE POR "DIFICULTADES PARA PAGAR LA RENTA".

ADEMÁS LAS INMOBILIARIAS HAN REBAUTIZADO BARRIOS PARA HACERLOS ATRACTIVOS A LOS NUEVOS RESIDENTES.

ASÍ TEPITO ES REFORMA NORTE, GRANADA ES NUEVO POLANCO Y TACUBAYA ES CONDESA SUR.

EN LA ESCANDÓN HEMOS PARADO A LAS INMOBILIARIAS.

SOLO HAY DOS OPCIONES: QUE EL JUEZ RESUELVA O QUE QUITEMOS EL AMPARO

Y LO DEL JUEZ SON VARIOS AÑOS

TRÁS LA PRESIÓN DE LOS VECINOS, LA SEDUVI ESTÁ REVISANDO TODOS LOS SAC EN LA ESCANDÓN PARA AJUSTAR SUS ALTURAS O CANCELARLOS.

ESTAMOS YA CERCA DE UN ACUERDO

PREGUNTAMOS A LA INMOBILIARIA REVITAS POR EL CONFLICTO SOBRE PATIO PROGRESO.

EL PROYECTO AL QUE TE REFERES ESTÁ EN MEDIO DE UN PROCESO JURÍDICO ABIERTO

NUESTROS ABOGADOS NOS HAN DICHO QUE NO HAGAMOS COMENTARIOS.

EN LOS SACS LO QUE PAGAN LAS INMOBILIARIAS POR CONSTRUIR PISOS POR ENCIMA DE LA LEY DEBE IR A PROYECTOS PARA LA COMUNIDAD.

EN EL SAC TACUBAYA, SE PROMETIÓ VIVIENDA SOCIAL, REHABILITAR EL PARADERO DE CAMIONES, ARREGLAR DOS MERCADOS, REMODELAR UN HOSPITAL...

A LA FECHA SOLO SE HA CUMPLIDO EL PRIMERO, CON 185 VIVIENDAS EN LA CIUDAD PÉRDIDA

DE ACUERDO A LA AUDITORÍA SUPERIOR DE LA CDMX, DOS DE LAS DESARROLLADORAS COMPARTEN OFICINA CON EL ARQUITECTO QUE APROBÓ SUS PROYECTOS

DE 180 MDP PAGADOS POR LAS EMPRESAS, 24 SE FUERON EN "GASTOS OPERATIVOS" Y NO SE SABE EL DESTINO DE OTROS 8.

Y HAY TRES INMOBILIARIAS QUE DEBÍAN 48 MDP DE LO QUE SE COMPROMETIERON CON SEDUVI.

LOS PROYECTOS DE LA ESCANDÓN NO SON LOS ÚNICOS SAC EN CDMX, PERO SOLAMENTE ELLOS HAN CONSEGUIDO DETENER A LAS DESARROLLADORAS

LO HAN HECHO DÁNDOLES DONDE LES DUELE.

SOLO LA INMOBILIARIA DE PATIO PROGRESO LLEVA PERDIDOS 36 MILLONES DE PESOS.

LOS VECINOS DE RESISTENCIA ESCANDÓN ESTÁN A PUNTO DE LOGRAR UN ACUERDO QUE ES UNA DEMOSTRACIÓN, UN EJEMPLO EMPÍRICO.

DE QUE NO IMPORTA LO GRANDES QUE SEAN LOS MONSTRUOS INMOBILIARIOS.

SI LA GENTE SE UNE, SIEMPRE PUEDEN CAER.

PARA ESTA INVESTIGACIÓN SE REALIZARON SOLICITUDES DE INFORMACIÓN A VARIAS DEPENDENCIAS, SE ENTREVISTÓ A LOS VECINOS DE RESISTENCIA ESCANDÓN, SU ABOGADA Y VARIOS EXPERTOS EN EL TEMA INMOBILIARIO EN CDMX. SE PIDIÓ REACCIÓN A LA SECRETARÍA DE DESARROLLO URBANO Y VIVIENDA, PERO A FECHA DE CIERRE NO CONTESTÓ.



## LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

**¡Acá más tortas!**

Como todo en el mundo de la comida, especialmente si hablamos de la comida callejera en nuestra ciudad, el panorama es siempre cambiante, evoluciona. Se están cumpliendo 10 años del día que empecé la investigación que desembocaría en mi primer libro *¡Acá las tortas!* que publicamos bajo el sello de Editorial Planeta en 2015. Un libro que, aunque fue uno de mis máximos orgullos en su momento, hoy lo siento viejo. Y no solo es por ese síndrome que tenemos los escritores de no poder leer algo que publicamos hace tiempo sin sentir algo de roña. Nosotros cambiamos, nuestro estilo de escritura cambia... y lo mismo sucede con la escena gastronómica. Hoy, algunas de las torterías que elegí para aquella recopilación de historias torteras ya no son buenas, otras ya ni existen y, claro, hoy hay nuevas torterías que merecerían un espacio. Esta columna es un primer llamado a una segunda edición.

¿Por qué es necesario? Porque en estos últimos años los tacos han dejado atrás (y por mucho) a las tortas, que son tan chilangas y omnipresentes como los tacos, pero no se les adjudicó el mismo *coolness* que ha atrapado al mundo. Aceptémoslo: hay días en que se nos antoja mucho más una torta que un taco. ¿Por qué? Por su panosidad, su monchis, su portabilidad, su mordidota, su chipotle y su aguacate... por un chingo de razones. Que no

se nos olvide, las tortas compuestas, como se le conoce a las tortas chilangas, nos hablan también al oído. Debemos traer de vuelta la cultura tortera a la conversación para que a las cantinas no se les olvide lo importante que es tener una buena cubana o una de milanesa. No podemos dejar morir la cultura de tortas frías, aquella que comenzó Armando en el centro y continuaron las Texcocanas, las Margaritas y el Monje Loco. Enaltecer nuestras –tan nuestras– tortas de tamal y el nuevo jugador: las de chilaquil. La Ciudad de México es tan tortera como taquera le pese a quien le pese. Vale la pena mencionar también las ahogadas, las cemas, las guacamayas y las del Wash (que ya se consiguen en Cananea, en la Juárez, por cierto) para incluir a los cuates de provincia. La neta la neta, no hay muchos países con sándwiches tan ricos como los nuestros. Piénsenlo bien. Es hora de hablar de tortas otra vez.

Cargo además con una asignatura pendiente. Y es que después de mucha entrevista en la que me preguntaban por mis tortas favoritas, yo torpemente trataba de ser lo más correcto mencionando algunas de las torterías del libro, ignorando la respuesta que más me acomoda hoy: mi torta favorita es la de jamón, que hacemos en casa con bolillo, queso fresco, jitomate, aguacate, cebolla, mayonesa y unos chilitos. Que venga *¡Acá más tortas!* Se la debo a la de jamón.



## LA SARTÉN POR EL MANGO

MARIANA OROZCO

IG: @MARIANAOE\_

**El bolillo que lo cambió todo**

Estando ya noviembre pisándonos los talones no puedo evitar pensar en qué me gustaría tener en mi altar de muertos cuando ya no esté en este mundo.

A lxs chefs se nos pregunta cuál sería nuestro último menú y, para sorpresa de nadie, pocxs mencionamos algo rebuscado. Todo mundo orbita a lo reconfortante, a lo sencillo, al platillo que envuelve el recuerdo de lo feliz de su existir. Al final creo que la muerte es convertir la complejidad de la vida en un momento de sencillez para quien se va.

Para mí, hay un platillo que me encantaría tener en mi altar y que envuelve mi relación con la cocina, la vida, mi infancia y mi rutina familiar como un todo: el pollo con pimiento de mi madre. Ella preparaba el pollo en salsa de pimiento con queso amarillo que siempre me hacía sentir que ese día era especialísimo.

Ese pollo implicaba pasar a comprar bolillo a la panadería y tener la fortuna como hija mayor de ser quien podía tomar la gran charola metálica y las pinzas para elegir el pan, buscar el más apetitoso en esos muebles de madera en los que aventaba bolillos recién hechos y calientes. Después, formarse para pagarlo y fantasear con la salsa de pimiento que

cubriría el migajón, tal vez molletes o una torta. Ese pan era pura posibilidad y antojo.

Me fascina ese ritual que se da en las panaderías donde la gente espera que elijas el que será TU PAN. Atravesé ese ritual hacia la adultez por allá de mis seis o siete años cuando mi abuela dijo: "Agarre, hija, una charola y vaya por el bolillo mientras voy por el pan dulce". Recuerdo sujetar las pinzas, abriendo y cerrando frenéticamente, la otra mano tomando una charola que era casi de mi tamaño y yo con nervios pensando ¿cómo se elige un bolillo?, ¿cuál es el bueno? y ver por primera vez una cascada de bolillos calientes.

Recuerdo la voz de una mujer sin rostro decirme: "No aprietes tanto o lo rompes, busca los que tengan la pancita abierta, como con fleco parado, que no se vean ni muy güeros ni muy quemados, pero cuida que los presiones y se oiga un crujido, para que estén crujientes y no aguados". Esa mujer no lo sabrá nunca, pero me convirtió en la nieta que siempre supo elegir pan.

La panadería se convirtió para mí en el lugar donde la cocina y la posibilidad empezaron, ese espacio donde se plantó la semilla que me llevaría a buscar en la cocina un lugar para crecer, ese sitio donde finalmente florecí.

Chilango