



## Cómo triunfar en tu Noche Mexicana: Tips infalibles para enamorar paladares

- *Bohemia y la Chef Lula Martín del Campo te invitan a celebrar la tradición de la comida mexicana con algunas recomendaciones para realzar su sabor y convertirte en el mejor anfitrión*

**Ciudad de México, a 15 de agosto de 2024.**– ¡Nada es más mexicano que el amor por la comida! Las fiestas patrias son la ocasión perfecta para reunir a seres queridos y disfrutar de platillos deliciosos. Aunque el pozole, los chiles en nogada y las tostadas son clásicos de estas fechas, **Bohemia y la chef Lula Martín del Campo**, reconocida por su dedicación en la promoción de ingredientes locales, te comparten algunas recomendaciones para sorprender a tus invitados y, de paso, contarles algunos datos interesantes.

En una auténtica Noche Mexicana, una botana que marque el inicio de la celebración es esencial, y los **esquites** ancestrales son la opción ideal. Los “Izquiti”, platillo de maíz con origen prehispánico, son muy fáciles de preparar. Lo que en la antigüedad se hacía con el elote hervido y cal, ahora ha evolucionado al añadir sal, epazote, limón, mayonesa o queso rallado. Si lo que buscas es abrir el apetito, acompáñalos



con **Bohemia Cristal**, una cerveza refrescante y equilibrada, perfecta para comenzar a disfrutar.

Con alimentos básicos y de gran historia, como los **nopales y frijoles nativos**, cultivados en regiones originarias de América incluso antes de la conquista, puedes preparar una **ensalada** que eleve sus sabores con una **Bohemia Pilsner**, cuyo amargor será el complemento ideal para equilibrar las notas de estos ingredientes. Una receta que destaca la gran diversidad e importancia cultural de la gastronomía que caracteriza a nuestro país.

Claro, los antojitos mexicanos, o “garnachas”, estarán presentes. Estos alimentos de masa de maíz amarillo o azul, fritos o al comal, se sirven con varios acompañamientos y salsas, que con su picor son una excelente opción para maridar con **Bohemia Pilsner** por su carácter lupulado. Unas **quesadillas de quelites y las gorditas de chicharrón prensado** aseguramos serán un éxito con tus invitados.

En este punto de la velada, un toque dulce será el broche de oro. ¿Qué tal una **tortita de huauzontle con mole**? El sabor profundo y agridulce del “molli”, que proviene de chiles secos, especias, chocolate o cacao, y almendras, será el final perfecto para brindar con una bebida cuya suavidad y notas tostadas complementarán a la perfección: **Bohemia Vienna**.

¡Sé el anfitrión perfecto al explorar nuevos sabores y conmemora la tradición! Crea estos platillos en casa o visita el restaurante **Cascabel** de la chef galardonada como "Chef del Año 2024", Lula Martín del Campo, para conocer cómo aprovechar ingredientes endémicos como frijoles, maíz y granos en compañía de Bohemia.

**@bohemiamx | #MesasMásBohemias.**

\*\*\*

#### **Acerca de HEINEKEN México**

Empresa socialmente responsable con más de 133 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor” y sus pilares: ambiental social y consumo inteligente, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan. Con el programa “Comunidades de Agua para Brindar un Mundo Mejor” la cervecera brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecera mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltera donde colaboran más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias y brindar momentos de unión y alegría. Como una empresa multicategoría de bebidas, conforma el portafolio más amplio del mercado con marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, y RTDs liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Tecate 0.0, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Sol® Mezclas, Amstel ULTRA®, Bohemia®, Noche Buena®, Carta Blanca®, Superior®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders®, Tempus®, Jabalí®, tiendas SIX, GLUP y BarEnCasa.



**Información de contacto:**

Arturo Murillo  
Líder de Comunicación Externa  
HEINEKEN México  
[arturo.murillo@heineken.com](mailto:arturo.murillo@heineken.com)

Daniela Andrade  
Relaciones Públicas  
Serna PR  
[daniela.andrade@sernapr.com](mailto:daniela.andrade@sernapr.com)