



MAGAZINE

Arandas

JUNIO 2020

Estamos de fiesta por la inauguración de la sucursal no. 45

Prueba las delicias que hemos llevado hasta tu hogar

Top 10 ARANDAS to go



TAQUERIAS
ARANDAS
iSabroso...sabrosito!


TAQUERIAS
Arandas
EST. 1981

OSTIONERIA
ARANDAS
SEAFOOD



ARANDAS
Bakery



ARANDAS *stogo*

DEMUESTRALE
CUÁNTO TE
IMPORTA

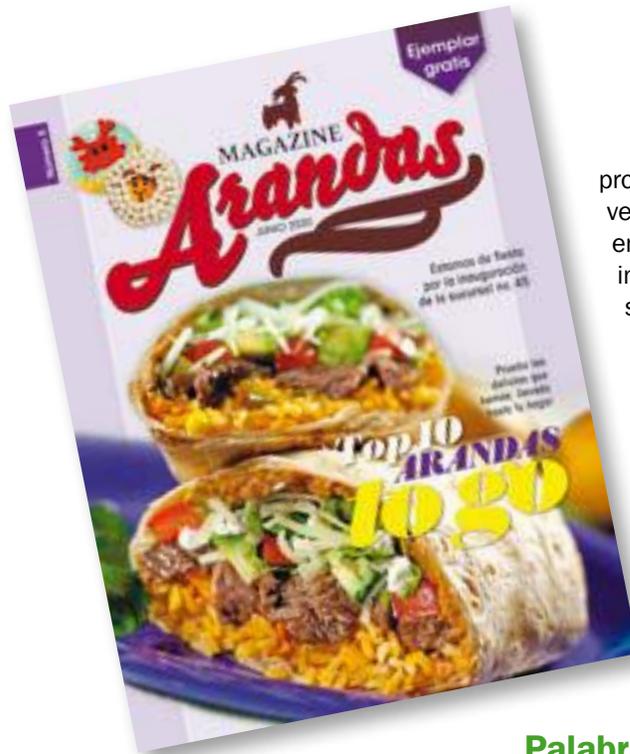
CELEBRA
CON NOSOTROS

El Día Del Padre



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

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



proponemos opciones frescas para este verano y te invitamos a no bajar la guardia en contra del Covid-19, por lo que hemos incluido una sección permanente de consejos sencillos que hacen la diferencia.

En este mes de junio, un abrazo especialmente a los padres, a los que son, a los que lo intentan y los que no. A esos que dan soporte y amor incondicional, creadores de vida, y luchadores incondicionales. ¡Que vivan los papás!

Sabroso.... Sabrosito
La editora
Claudia Vieyra

Palabras de nuestro COO

En Arandas deseamos que cada uno de ustedes se mantenga seguro y tomando las medidas necesarias para evitar el contagio de Covid-19. En esta “nueva normalidad” y reapertura paulatina de la economía, estamos deseosos de brindar la atención personalizada de siempre y confianza a todos nuestros consumidores y empleados, por ello estamos estandarizando y mejorando, a medida que adquirimos mayor experiencia, nuestros protocolos de limpieza y prevención para asegurar un espacio de trabajo, en restaurantes y panaderías lo más confiable posible. Por ustedes, por nosotros, por cada habitante del planeta, nos ponemos en acción para contribuir a mantenernos sanos en Houston.

¡Gracias por su preferencia!

Robert Clair
Chief Operating Officer

Ahora que en Houston empezamos a salir a la calle después de la cuarentena aún no bajamos la guardia. Seguimos aprendiendo de esta nueva normalidad. Y estamos aprendiendo a sonreír con los ojos, a hablar más dulce y usar las palabras certeras. Aprendemos a sonreír con una mirada, a hacer gestos con los brazos y a decir sí con la cabeza. Y la intención de este número es abrazar con palabras a nuestros héroes. Para nosotros un héroe somos todos: médicos, bomberos, policías, clientes, empleados, vecinos, nuestras querencias y las que no. Cada uno de nosotros somos héroes desde la trinchera que nos toca “dar la batalla”.

El verano comienza y las clases online se terminan. ¡La llegada del calor nos acaricia! Te



ÉXITO salvadoreño

José Indalecio Benítez llegó con un sueño, que hoy es ya realidad Pág. 17



Arandas reconoce en este Día del Padre a uno de sus clientes más leales: Dionisio Rivera

En familia Pág. 16



Porque papá nunca dejará de ser un gamer; aquí algunos regalos

Tendencias Pág. 32

La NASA vuelve a dar de que hablar con un proyecto Made in USA



Entretenimiento Pág. 28

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





Los más famosos

Taquerías Arandas lleva las *delicias de su cocina hasta las puertas de tu hogar; conoce a los preferidos de nuestros clientes*

¿Has pedido recientemente Arandas to go o Arandas para llevar? Te presentamos los platillos más populares en nuestro servicio a domicilio. Tienes que probar porqué son tan populares.

El original Súper Burrito California
Este platillo ha sido el número 1 de las Taquerías Arandas, y no es para sorprenderse por cuatro características principales: es delicioso, una comida completa, llenadora y, por si fuera poco, fácil de llevar.

El burrito es un “supertaco” de tortilla de harina, relleno de carne (a escoger pollo o res marinada), arroz rojo a la mexicana, frijolitos refritos, aguacate, tomate, crema, lechuga y queso.



NOTA. ¿Sabes de dónde viene el nombre del “burrito”?

De origen mexicano, existen varias versiones de su origen, una de ellas es la historia de un hombre llamado Juan Méndez, quien vendía comida en un puestecito de Ciudad Juárez durante la Revolución, envolvía su comida en tortillas muy grandes para que el relleno conserva una buena temperatura. Ya preparado el alimento, se transportaba en burro para venderlos. Así “el hombre del burrito” se hizo muy popular.



2. Arandas Special

El consentido de todos los tiempos, el ¡Aranda Special no. 1! es también uno de los platillos consentidos para llevar. El secreto está en la succulenta carne marinada

estilo fajitas de res o pollo. A ésta le acompañan los tradicionales nopalitos cortados a mano, rebanadas de aguacate hass y los tradicionales y humeantes frijolititos de la olla con queso y tortillas.



3. La Torta

La torta es un delicioso y muy popular antojito de la cocina mexicana. La gastronomía del país azteca no puede estar completa sin esta sencilla pero succulenta combinación de ingredientes.

Esencial de la torta es el pan que horneamos en Arandas Bakery especialmente para este platillo, por ello las hace únicas. La torta puede estar rellena de carne de su selección, lechuga, jitomate, aguacate y crema.



4. Quesadilla Plate

Un platillo alto en proteína y delicioso al mismo tiempo, creación de los cocineros de Arandas. Si eres fan del queso, la tortilla de harina, el guacamole y los frijolitos, y no puedes prescindir de la carne, este es tu platillo. La quesadilla Plate, humeante, caliente, equilibrada, con siete ingredientes que te capturan los sentidos:

una tortilla de harina gigante se rellena con queso y carne suave, marinada a tu elección, será tostada a la plancha. Junto con esta succulenta quesadilla, para completar el platillo tendrás arroz a la mexicana, un fresco guacamole, salsa pico de gallo, frescos y frijolitos refritos. Y para darle un irresistible toque se acompaña de crema. ¡Bien ganada su posición!



5. Enchiladas verdes

Un antojito mexicano tradicional, con el toque Arandas. Las tradicionales enchiladas verdes, tres tortillas de maíz que envuelven a un jugoso pollo, bañadas en salsa verde picosita,

gratinadas con queso manchego, acompañadas de frijoles refritos y arroz a la mexicana. Si estás de antojo pero la nutrición es lo tuyo, este es el platillo ideal para agasajar a tu paladar, al mismo tiempo que le das sana nutrición.

NOTA: Hoy más que nunca agradecemos la confianza que depositas en nosotros. En Taquerías Arandas, Arandas Bakery y Ostionería Arandas respondemos a tu lealtad con los estándares de calidad y limpieza más altos que podemos y de acuerdo a los lineamientos de las autoridades sanitarias del país. Nuestro personal es cuidado y monitoreado para el bienestar de ellos y de ti. **JUNTOS HACIENDO UN MUNDO MEJOR.**



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

En la panadería...



1. Pastel 3 leches

Y el rey de las ventas en el verano en Arandas Bakery es el pastel Tres Leches. Las altas temperaturas nos invitan a tomar cosas refrescantes. No es necesario tener una celebración especial para degustar este manjar, y por ser un clásico de Arandas Bakery, siempre encontrarás en el mostrador de la panadería este

postre latinoamericano hecho con una receta tradicional de sus fundadores, quienes se han empeñado en que se siga la tradición. Es perfecto acompañarlo con un vaso de leche o de té helado a media tarde, después de la comida o como parte de una gran fiesta. Por su sabor, es el pastel más vendido de esta temporada.



2. Tamales

De dulce, de salsa verde o roja; de puerco o de pollo, los tamales siguen conservándose como un platillo muy popular los fines de semana. Esponjosos, hechos de harina de maíz y

cocidos a fuego lento, en cada mordida pareciera que se muerde una nube llena de sabor. En el proceso de la elaboración intervienen muchas personas: quien prepara los guisados, quien hace la masa, y quien los “unta” -es decir quien pone en una hoja de maíz seca y previamente ablandada con agua tibia-, una porción de masa, una de “relleno” y los envuelve para llevarlos a cocer a la olla. Los tamales se deben cocer a baño María, no les puede dar fuego directo, es decir, el vapor es realmente indispensable. Para la cultura mexicana, este platillo típico es muy común, y apreciar el grado de sofisticación que envuelve a cada tamal resulta difícil, no así las culturas europeas, quienes ajenas a este singular platillo, observan detenidamente lo complejo que puede resultar hacer esta delicia.

Cuenta la leyenda que, para que un tamal se cueza bien se debe “persinar la olla” es decir dibujar una cruz en los cuatro puntos cardinales antes de la cocción. Y por supuesto que este variado y succulento manjar es de los preferidos “para llevar”.



3. Gelatina de cuadritos

Fresca y saludable, un “must” de Arandas Bakery. Es inevitable resistirse a la tentación de probar esta gelatina de leche con incrustaciones de sabores de gelatina de agua: fresa, limón y naranja, toda una explosión de sabor en un bocado. En Arandas Bakery, este postre es el más popular; su secreto es que se adorna con crema chantilly, fresas y un toque de chocolate. Si uno no tiene suficiente cuidado parece un pastel. La idea es genial: ¡juna gelatina que parece pastel..! Es un postre muy fresco, y en esta temporada de calor, es perfecto como postre casual o para una celebración. Bien ganado se tiene este magnífico postre su lugar dentro de los más vendidos en nuestras panaderías.

4. Concha

La reina del pan de dulce y el colmo del panadero. De vainilla, chocolate o fresa, la concha es la pieza favorita, sobre cualquier otro, de quienes gustan deleitarse con pan. Debe su nombre a la compleja forma del dulce que lleva como adorno que se asemeja a una concha, También es un de más elaborados, puesto que antes de leudar (fermentar) la masa se debe colocar encima el producto dulce que hará la concha. Más tarde, esta cubierta se romperá formando el maravilloso y complejo dibujo de “rayitas”. Es en este preciso momento cuando el toque del panadero se impone pues, “ni mucho ni poco y al horno”. Al probar una de nuestras conchas nos sentimos transportados a una típica panadería mexicana, con ese sabor a infancia, a tradición y a familia. La concha es la reina del mar y de Arandas Bakery.



5. Churros

El churro es una pieza de pan que nadie puede comer solo uno. Crujiente por fuera y blandito por dentro, cubierto de azúcar natural o azúcar y canela, este postre llegó de España a México para quedarse. Los que conocen de repostería coinciden en que el mexicano es mejor que el español, y siempre se asocian al chocolate, en invierno, y a las malteadas, en el verano.

Afortunadamente los habitantes de Houston contamos con Arandas Bakery, que introdujo este delicioso manjar a nuestra ciudad, y cuya receta es fiel al sabor y textura de la excelente cocina mexicana.

Por esta razón, el churro está dentro de los panes favoritos de nuestra clientela y, por dende, entre los más vendidos.







TAQUERIAS

Aranzadas

EST. 1981

EN FAMILIA

www.taqueriasarandas.com



2828





Seguimos creciendo

E

Mary Vega
y su esposo, Scott Zela, abrieron una nueva sucursal de Taquerías Arandas, en Pasadena

Por Monse Peregrino

Estamos de manteles largos por la reciente inauguración de una nueva sucursal, la número 45. Ahora, los habitantes de Pasadena, Texas, podrán disfrutar de nuestros famosos platillos “5 taquitos” o el Especial no.1, que han dado fama a nuestras Taquerías Arandas.

El pasado 1 de junio, con la nueva normalidad, tapabocas y distancia social, a las 8:00 de la mañana en punto, Mary Vega Zela y su esposo, el doctor Scott Zela, abrieron las puertas al público de esta nueva Taquería Arandas. La empresaria espera que este establecimiento sea tan exitoso como el de La Porte, Texas.

Toda la familia, al buen estilo tex-mex, la acompaña en esta aventura emprendedora: sus dos hijas, su papá y su mamá, poniendo toda su pasión para atender a los clientes como se merecen.

¿Por qué abrir en estos momentos donde los restaurantes sólo pueden estar al 50% de su capacidad?

Segura, María responde: “Yo lo vi como una oportunidad, la gente se va entrenando y afinando el servicio, no sabemos cuanto tiempo estaremos así, pero si mantenemos por ahorita ese 50% bien atendido, nos estamos preparando muy bien para cuando tengamos lleno completo. El secreto es mantener nuestro estándar de calidad y mejorar cada día el servicio.

Con una capacidad de 125 mesas, auguran en pocos semanas tener 50% lleno, que es lo máximo permitido por el Gobierno.





Unos divertidos mariachis reciben a la clientela, además de algunas pinturas originales de autores mexicanos



Este día pudimos apreciar, entre otras personalidades, al director del grupo, Rob Clair, y a Jesús Castillo, director de Operaciones

Un lazo de amistad



En el Día del Padre
rendimos tributo
a Dionisio Rivera,
uno de nuestros
clientes más leales

Por Jessica González

En sus inicios, hacia 1981, a la Taquería Arandas llegaban, en su mayoría, inmigrantes que al perseguir su sueño americano, dejaban atrás patria, costumbres y su comida.

Es una mañana del mes de mayo, sentados en la Taquería Arandas no. 3, Dionisio saborea, como desde hace más de 30 años, su desayuno. Esta vez son huevos revueltos y nopalitas a la mexicana y, entre bocado y bocado, nos comparte algo de su historia.

“Soy originario de Nuevo Laredo, México. Llegué a vivir por la calle Irvington, muy cerca de la primera Arandas, hace más de 30 años. En aquel entonces casi no había taquerías, y los tacos y el menudo eran de sabor a México. Era un changarrito (pequeño local) de unas cuantas mesas, hacían un menudo muy bueno, por eso iba sin falta todos los sábados; después, empecé a ir todos los días

a comer tacos, a veces con mis compañeros de trabajo, solo o con mi familia”.

De oficio pintor, Dionisio iba regularmente a la hora del lunch con algunos compañeros de trabajo: “En ese entonces la Irvington era zona de pintores, así que se corrió la voz entre ellos de que ahí (en Arandas) tenían buena cocina mexicana y buena salsa, y te has de imaginar el hambre con la que íbamos a medio día(...) casi todos éramos pintores. Seguí acudiendo por varios años, como cuatro más”.

“Luego me moví a la Shepard, pero seguía acudiendo al menú los sábados, a la Arandas original, y después por aquí nos pusieron una Arandas, la no. 3, en la Shepard, en la zona de Heighs the Houston”.

Largo camino

Con siete hijas y progresando en su trabajo, Dionisio pasó de pintor a contratista, en el camino aprendió muchos oficios y hoy, junto a su equipo, hace todo lo relacionado a la industria de la construcción.

Ha habido cambios en su vida, pero nunca ha dejado de ir a las taquerías: “Conozco casi todas las Arandas, pues en mi trabajo ando por todos lados y siempre voy con los muchachos (sus trabajadores) a tomar el lunch a la que me quede cerca, pero a esta Arandas vengo todos los días al desayuno; llevo a mis empleados porque es un ambiente muy hispano, sabroso y los precios son muy razonables”.

Dionisio asegura que en Arandas “he cerrado muchos negocios, traigo a mis clientes y aunque ya me volví a cambiar, sigo viniendo a esta Arandas; yo digo que es mi oficina o sea (dice en

broma), que todos los días vengo a checar a la oficina”.

Sus platillos favoritos son los nopales a la mexicana. “Antes no había nopales y menos a la mexicana, aquí el cliente pide y Arandas hace todo lo posible por complacerlo, luego me preguntan, o nos preguntan, como pueden mejorar, pero me siento en casa. En la taquería no 1 hice un kiosco y en esta sucursal he hecho varios obras también. Creo yo que soy el cliente más antiguo y fiel, cuando salgo de viaje extraño un poco, aquí, además, es lugar de reunión de un grupo de amigos que ya llevamos más de diez años juntándonos”.

SUS FAVORITOS

- El Especial no. 1 (por los nopalitas)
- Machacado
- Toda la carta



Visionario de sueños

José Indalecio

Benitez, originario de El Salvador, tiene en grupo Arandas 21 años, 14 como empresario

Por Jessica González

Originario de El Salvador, y con 21 años en Grupo Arandas, José Indalecio Benitez es un ejemplo más de que con tenacidad y visión se pueden alcanzar los sueños.

Era una calurosa tarde de octubre cuando José Indalecio salió de su natal pueblo Morasán, en El Salvador, hacia Estados Unidos. Con apenas 16 años, dos mudas de ropa y hambre de triunfo, José llega a la ciudad de Houston 23 días después de su salida, dispuesto a trabajar duro para triunfar.

Como el mayor de cinco hermanos que era, desde muy pequeño quiso ser ejemplo de su familia, por lo que desde los ocho años comenzó a trabajar jornadas completas en el campo sembrando maíz y frijol, primero únicamente para consumo del hogar y cuando comenzaron a ir mejor las cosas, empezó a comercializarlo.

Todo se le hacía gracioso en esa época, narró;

“la convivencia familiar era lo mío”.

“Recuerdo cuanto me gustaba regar, porque me caía el agua y lo disfrutaba mucho, todo era tan divertido”.

Hombre de sueños, sintió que sus metas se cumplirían más rápido en Estados Unidos y aprovechó que unos parientes viven en Texas para alcanzarlos. Un 29 de octubre de 1992, llegó a Houston a casa de los primos de su mamá. “Llegué sin ropa, sin nada después de 23 días de haber salido de mi pueblo, mis familiares me acogieron y me impulsaron a trabajar en un restaurante Arandas. Mi primo me prestó ropa y zapatos para ir a trabajar, la calidez de mi familia y apoyo de sus parientes nunca la voy a olvidar”, comenta José emocionado.

“Empecé trabajando entre 12 y 15 horas y a veces doblando turnos, Era un mil usos en el restaurante, no tenía experiencia en restaurantes, así que me pusieron a limpiar pisos, lavar platos.





El señor. Camarena fue un gran impulso para mí, el me facilitó el camino para poner esta franquicia

“Recuerdo que en ese tiempo no había lavadora de trastes, a veces trabajaba 12 horas y a veces me tocaba doblar turno, llegaba a la casa y caía profundo”.

Pasado unos meses se trajo a su hermano y así al resto de sus hermanos, los cuales trabajan hoy con él en la taquería.

Esfuerzo y tenacidad

Después de dos años de lavar platos, empezó en la cocina, hacía desayunos. “Mi primer platillo fueron los huevos revueltos a la mexicana y realmente estaba muy atento y nervioso, quería que salieran perfectos, y lo conseguí. Lo que francamente me costó un trabajo enorme fue el arroz a la mexicana, ese si tuve que practicar mucho para que me saliera bien”.

Una de las posiciones más importantes dentro de las taquerías es la de carnicero, pues la carne que llega fresca en “canal”, debe ser cortada bajo estricto control de calidad y quien lo hace debe saber hacerlo y prepararlo.

José consiguió el cargo: “El carnicero hace un trabajo minucioso, hay que saber hacer los cortes para cada platillo con un tamaño estándar”.

Al mismo tiempo, le encomendaron otras responsabilidades como inventarios del frigorífico, la administración y control de pescados y mariscos. “Era nuevamente un mil usos”, cuenta sonriendo.

Durante estos años, don José Camarena y doña Silvia lo invitaban a su rancho o a su casa cuando tenían fiestas, siempre, recuerda, lo saludaban por su nombre y le preguntaban por sus hermanos. Y fue, en una de éstas cuando el señor Camarena lo cuestionó, por primera vez, si estaba interesado en ser dueño de una Arandas. Sorprendido, su respuesta inmediata fue un sí, pero veía muy lejana la posibilidad pues, aunque siempre fue su sueño ser dueño de una taquería, aún no creía tener la suficiente capacidad económica.

En esa época crecía el grupo y muchos dueños iban a ayudar a abrir otras Arandas, don José siempre se lo encontraba e insistía: “Si quieres vas a tener una”.

En aquel momento, ser dueño de una Arandas era un sueño inalcanzable!

QUIÉN ES

■ Originario de el Salvador y con estudios hasta 2do de primaria es un ejemplo que cuando se quiere se puede



Y estos sueños se los compartía a sus hermanos. En ese momento tenía 11 años trabajando para la taquería no 8.

El comienzo del éxito

Un día que estaba trabajando en Arandas no. 8, como carnicero: “entró el señor Camarena, hacia 2004, a la taquería, saludó a todos y preguntó por mí. Me dijo: ‘Tengo algo bueno para usted, cuando salga de su trabajo hábleme’, y me dio su tarjeta(...) Estaba nervioso cuando le marqué, y me volvió a preguntar, ¿le gustaría tener una Arandas? Esta vez, con más determinación, le dije que sí, pero que se necesitaba mucho dinero y aún no tenía el suficiente. El señor Camarena me citó en su oficina, hizo que yo empezara a soñar, hablamos de números y calculé que en dos años podría pensar en ese sueño”, contó.

Un años después, hacia finales de 2005, se concretó la negociación. “Empecé a aplicar a las diferentes licencias y conseguimos una locación cerca de The Woodlands”.

Rob Clair, entonces mano derecha de don José, fue indispensable para que el sueño se hiciera realidad. “Después de visitar varios terrenos y de



mucho trabajo de su parte, encontramos esta ubicación, en la I45”. Tras algunos trámites, el señor Camarena y Rob Clair empezaron a remodelar el espacio y después de un año abrimos.

Hoy, 14 años después, José Indalecio Benítez sigue adelante con su franquicia, siempre con los pies en la tierra. Reconoce que vino a este mundo a aprender, pero, sin lugar a dudas, el estar en Grupo Arandas, primero como empleado y luego como propietario de una franquicia, ha sido una excelente experiencia.

Soy leal, transparente, trabajador y tengo confianza en mí, en mi familia y en el futuro



El postre de la eterna juventud

La gelatina no solo es deliciosa, también es una gran fuente vitamínica

Por Monse Peregrino

Ligera, refrescante, delicada, una explosión de sabor en cada mordida; el postre perfecto para terminar una comida en esta época de calor. Y por si fuera poco, debido a su contenido de colágeno está asociada a efectos ¡antiedad!.

Cuantos chistes se han hecho con este famoso postre: “temblar como gelatina”, “se derrite como gelatina”... Pues sí, su consistencia fuerte pero ligera, se empieza a diluir apenas entra al paladar. Se puede morder, masticar o solo dejar que se deshaga en la boca.

¿Cuántos sabores habrá?

Este versátil postre se puede hacer del sabor de tu imaginación: dulce, salada, con chile, de agua, de leche, de rompo, de zanahoria, de betabel, de fresa, guayaba... no acabaríamos nunca la lista por aquí. Simplemente es una muestra de que es un postre o alimento muy popular en todo el mundo.

Propiedades nutricionales

Conocida por las abuelitas como un excelente remedio para aliviar la constipación, la gelatina no para ahí sus propiedades, tiene mucho valor nutricional, ¡una ventaja más de comer gelatina!

El ingrediente básico es la grenetina, producto

que se usaba ya desde el tiempo de los egipcios, pero fue en Francia, en época de Napoleón, donde se hizo un alimento muy popular.

La grenetina pura no tiene color ni sabor, es transparente, se obtiene a través del colágeno de los tejidos conectivos de los animales (cartílagos), de ahí su calificación como el postre de la eterna juventud.

Además, es un ingrediente muy versátil. Se utiliza para cuajar distintos alimentos, gelatinas, gomas, gel para pelo y postres diversos.

¿Dónde comprarla?

Es muy sencillo preparar un postre con grenetina, ya que se puede conseguir en el supermercado, en tiendas especializadas y por supuesto online.

Se encuentra básicamente en tres tipos de presentación: en polvo a granel, en polvo en sobrecitos y en lajas.

La más sencilla de usar es la de polvo en sobres, pues cada uno contiene el producto dosificado para una determinada cantidad de agua, jugo, etcétera y las instrucciones de uso vienen en la etiqueta del fabricante.

Hacer una gelatina por primera vez requiere seguir las instrucciones con precisión, pues corre el riesgo de que no cuaje o quede demasiado dura. Con tiempo y dedicación podemos llegar a prepararlas con frutas, combinadas o hasta donde nos llegue la imaginación.



¿SABÍAS QUE?

■ Para obtener un sabor y consistencia perfecta debes usar ingredientes de alta calidad.

■ La gelatina es un postre económico que por su belleza puede sustituir a un pastel.

■ Arandas Bakery cuenta con un amplio surtido de gelatinas artísticas; la más vendida es la de leche con cuadritos de sabores y crema chantilly.



Tortilleria

LA RANCHERA

The Best Quality Corn and Flour Tortillas



7710 N. Shepherd Dr. • Houston, TX 77088

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



60 TEXAN

www.larancherainc.com

find us on



■ **En Estados Unidos**, la bebida preparada al estilo mexicano es la preferida por su singular sabor conseguido a partir de arroz y canela



Nevado de horchata Arandas

Qué más nuestro y refrescante que este nevado con base de horchata de arroz y hielo para las calurosas tardes de verano en Texas

Tiempo de preparación

5 minutos

Grado de dificultad: muy fácil.

Ingredientes:

PORCIÓN PARA 2 PERSONAS

- 1 vaso de horchata de arroz de Taquerías Arandas.
- ½ vaso de hielo.
- 1 pizca de canela.
- 1 cucharada de azúcar o sustituto bajo en calorías (opcional).

Preparación:

- Ponga los hielos en una licuadora, agregue un poco del agua de horchata de arroz de Arandas y encienda para triturar.
- Poco a poco debe ir agregando el agua fresca hasta terminar el vaso y el azúcar.

■ Una vez incorporados los ingredientes, sirva en dos vasos, espolvoree canela molida y disfrute de un delicioso nevado ¡bien frío!

■ **Nota:** puede sustituir la horchata de arroz por agua de limón o de jamaica de Taquerías Arandas.

¡Buen provecho!

**RECE-
TARIO**
Arandas

EN HOUSTON

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

Taquerías Arandas ¡ubicanos!

BAKERY

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

OSTIONERÍA

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

www.taqueriasarandas.com
DIRECTORIO





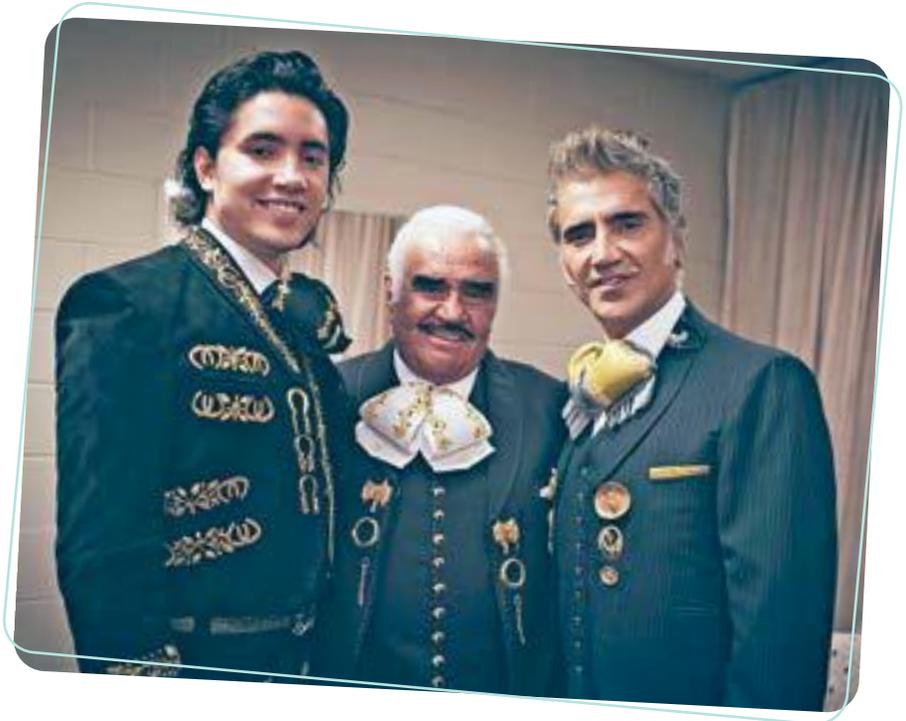
Siempre papás

Junio es el mes para celebrar a papá, y qué mejor que con un homenaje a famosos que han sabido combinar su carrera con la mejor profesión del mundo: la paternidad

Por María Castro

Un Chicharito muy internacional

Su padre, Javier Hernández "El Chicharo", un talentoso futbolista de baja estatura y ojos verdes, es quien le da el apodo a este talentoso jugador de Guadalajara, Jalisco. Javier inicio desde los nueve años en uno de los equipos de futbol más famosos y queridos de México: Chivas del Guadalajara. En 2010, tras coqueteos de varios equipos europeos, el delantero y máximo goleado de la selección mexicana, firmó por cinco años con el Manchester United, uno de los cuatro mejores equipos del mundo. Ha sido considerado entre los futbolistas mexicanos mejor valuados del mundo. Tras los cinco años, Hernández pasó por otros equipos europeos como el Real Madrid, el inglés West Ham United o el Sevilla, de donde salió para debutar en enero pasado en Los Angeles Galaxy. En marzo de 2019, Chicharito se casó con la modelo australiana Sarah Kohan en julio recibieron a su primogénito, Noah.



Beckham, crack del pasto y de pasarela

El jugador inglés estrella del balompié, desde niño se planteó como propósito de vida ser futbolista, pese a que algunos entrenadores no le veían ningún futuro. En 1986 fue la mascota del Manchester United; posteriormente, y tras algunas pruebas en clubes locales, fue aceptado en el Newcastle United. En 2003, el jugador más carismático del mundo, fue fichado por el Real Madrid en un traspaso de 35 millones de euros. En 2007, Beckham se marchó a Los Ángeles Galaxy. En 2013 se retiró estando en el Paris Saint Germain.

En 1997 conoció a Victoria Adams, cantante del grupo Spice Girls y se casaron el 4 de julio de 1999. Es padre de cuatro hijos: Brooklyn (20), Romeo (17) Cruz David (14) y Harper (8).



Vicente, El Sinatra de las rancheras

Fue denominado en los 90, por *The Houston Chronicle*, como *El Sinatra de las rancheras*, Vicente es cabeza de una talentosa dinastía. Originario de Huentitán el Alto, Jalisco, a los ocho años tuvo su primera guitarra y a los 14 ganó un concurso amateur de canto en Guadalajara. Con 23 años, en 1963 se casó con su vecina, *Cuquita*, inseparable compañera, y con quien viajó un año después a la Ciudad de México en busca de una oportunidad. Tres años más tarde, -tras un sin número de penurias-, ésta llegó con la muerte de Javier Solís, pues las disqueras que lo habían rechazado comenzaron a llamarlo. *El Charro de Huentitán* ha participado en radio, cine, tv, y tiene en su historia musical más de 100 álbums y 300 canciones, pues como él ha dicho: "Mi vicio es cantar". En su larga lista de premios están: Mr. Amigo, Grammy, Billboard. A sus 80 años y ya retirado, Vicente Fernández sigue siendo el más reconocido cantante de ranchero en el mundo. Pero nada de esto lo ha llenado tanto como el tener a sus cuatro hijos cerca. Ahora, su legado musical lo ha dejado en las manos de su hijo, Alejandro y de sus nietos: Camila y Alex.

Alex Fernández, hecho en México

El *Potrillo*, de 48 años, inició formalmente su carrera en 1992, luego de grabar con su padre Vicente Fernández, el tema "Amor de los dos" y de abandonar sus estudios de arquitectura. Desde entonces ha demostrado que la música mexicana no ha muerto, ni morirá. Comenzó interpretando temas mexicanos, pero años después optó por el bolero y el pop, aunque ahora está de regreso en las rancheras. Este guapo charro ha tenido una vida de excesos y escándalos, pero fuera de los escenarios ha demostrado que sus hijos -Camila, Alex, Emiliano, América y Valentina- son cosa aparte. Con todo, este sexy charro ha vendido más de 30 millones de discos, ha recorrido el mundo con su talento y ha grabado con grandes como Beyonce, Cristina Aguilera y Alejandro Sanz, por mencionar algunos.

José Altuve, rey de diamante

El guapo beisbolista venezolano, tuvo su temporada revelación en 2014, de la mano de los Astros de Houston, donde defiende la segunda base. Ese mismo año encabezó la Liga Americana por el número de bases robadas que consiguió, y se convirtió en el primer jugador del equipo en ganar un título de bateo, mismo que consiguió también en 2016 y 2017. En este último año, fue nombrado el Jugador Más Valioso de la Liga Americana y contribuyó para que sus Astros se levantaran con el título de Campeones de la Serie Mundial. Altuve también ha sido nominado como el jugador más bajito y de ahí su apodo: *Mighty Mouse*; sin embargo, en el diamante se convierte en super mouse. En 2016 tuvo una hija con su esposa Nina.



Mijares, soldado del amor y de sus hijos

Este *soldado del amor* ha sido fiel a la música desde pequeño. Su carrera inició formalmente en 1981 cuando participó en el Festival Valores juveniles, posteriormente fue parte de los coros de Emmanuel. Manuel Mijares participó en 1985 en el Festival OTI con la canción "Soñador" y de ahí comenzó su exitosa carrera. En 2016, el intérprete ofreció un magno concierto en el Palacio de Bellas Artes para celebrar 30 años de carrera. Muchos han sido los éxitos de Mijares, pero desde hace siete años realiza un exitoso espectáculo al lado de Emmanuel.

En 1997 se casó con Lucero, de quien se enamoró filmando una película, y tuvieron dos hijos: José Manuel y Lucerito. Tras 14 años de matrimonio, la pareja se separó; sin embargo, Manuel compró un departamento junto a sus hijos para poder tenerlos cerca.





Gerard Pique



Bradley Cooper



Brad Pitt



Burak Ozcivit



Chayanne

... Y papacitos

Su mejor papel ha sido el de padres, pero en la pantalla no dejan de arrancar suspiros



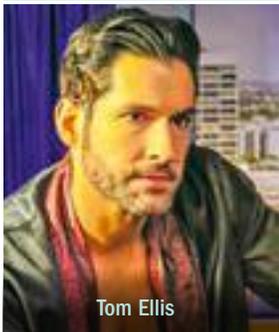
Hugh Jackman



Zidane



Sebastian Rulli



Tom Ellis



Cristian de la Fuente



Matt Bomer



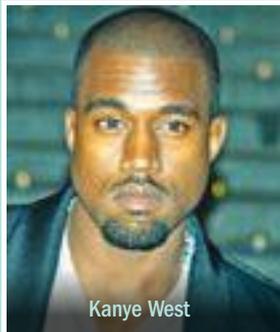
George Clooney



Idris Elba



Patrick Dempsey



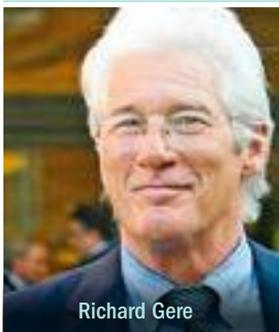
Kanye West



Maluma



Rafa Márquez



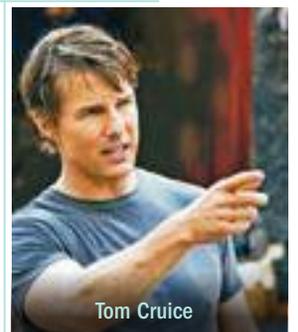
Richard Gere



Ricky Martin



Ryan Gosling



Tom Cruise





La NASA vuelve a ser
protagonista de un gran
salto para la humanidad,
y Houston se engrandece
de nuevo con el proyecto
espacial: SpaceX

Próximo destino: el espacio

F

Por María Castro

ue un 20 de julio de 1969, cuando la atención del mundo se centró en Houston, que era y es el centro de control de la NASA. Ese día, el astronauta Neil Armstrong pisó la Luna y pronunció su célebre: “Un pequeño paso para el hombre pero un gran salto para la humanidad”.

Houston es conocido por ser la cuarta ciudad más importante de EU, la capital de la exploración espacial, de la industria energética, del petróleo y por tener la fuerza hospitalaria más grande del orbe.

No podemos dejar de mencionar aquel “Houston, we have a problem”, la famosa frase entre el astronauta John Swigert y el centro de control, durante el fallido vuelo del Apollo 13.

Pero esto apenas comienza, ahora, SpaceX, la NASA y Estados Unidos vuelven al espacio ¡por sus propios medios!

Llegó el día

El pasado 30 de mayo, SpaceX y la NASA hicieron historia al lanzar, por primera vez, una nave privada -que despegó desde Cabo Cañaveral-, para llevar a dos astronautas a la Estación Espacial Internacional (EEI): la Crew Dragon. Y ahora, qué sigue, desde visitas turísticas hasta la grabación de una película.

El lanzamiento se dio gracias al trabajo conjunto de la NASA y la empresa Elon Musk, la cual

creó Space Exploration Technologies en 2002, con la intención plena de explorar el espacio.

La primera hazaña se consigue nueve años después de que Estados Unidos enviara a los últimos astronautas a la EEI con apoyo de Rusia, quien no intervino ya esta vez.

La misión, que llevó a la órbita a los astronautas estadounidenses Doug Hurley y Bob Behnken, marca un hito en los vuelos espaciales con el comienzo del Programa Tripulación Comercial que despegó desde territorio de EU.

El primer gran logro del magnate Elon Musk, también propietario de PayPal, es el cohete Falcon 9, un vehículo reutilizable que pondrá en órbita un módulo tripulado, para realizar una regreso autónomo.

El sábado 30 de mayo, y tras un fallido intento, la nave Crew Dragon fue lanzada con éxito por un cohete portador Falcon 9, de dos etapas, a las 12:22 pm, desde el complejo de lanzamiento LC-39A del Centro Espacial Kennedy, en Cabo Cañaveral.

SpaceX puso en órbita otros 60 minisatélites de Starlink, una iniciativa de Musk que busca crear en un futuro, una masiva constelación de 42 mil satélites para proporcionar acceso a Internet en cada rincón de la Tierra.

Después de pasar un tiempo en la estación espacial, los astronautas Behnken y Hurley regresarán a la Tierra dentro de la nave. Si todo sale bien comenzarán misiones regulares en el Crew Dragon para que NASA deje de depender de las rusas Soyuz para enviar astronautas al espacio.

¿QUÉ SIGUE?

■ El siguiente paso sería una nave más: la Crew 1, que llevaría cuatro astronautas más a la órbita, incluso se habla de comenzar los vuelos turísticos o la filmación de una película del actor Tom Cruise, a bordo de la estación espacial, quien aseguró hace unas semanas que trabaja con la NASA para ello.

Otra de las expectativas del éxito de la misión es llevar astronautas a la Luna antes de 2024.



ANTECEDENTES

■ **1957.** La Unión Soviética (ahora Rusia) lanza el primer satélite artificial: el Sputnik1.

■ **1957.** La US envía el Sputnik 2 con la perra Laika a bordo. La mascota murió por calor.

■ **1958.** EU logra llevar al espacio el Explorer 1, construido por el Ejército.

■ **1960.** NASA anuncia el inicio del Programa Apollo, un vuelo tripulado para llegar a la Luna.

■ **1961.** La US envía al primer hombre al espacio: Yuri Gagarin.



LA TRIPULACIÓN

La cápsula es tripulada por Behnken, de 49 años, y Hurley, de 53, ambos astronautas con una larga trayectoria en viajes espaciales:

- Hurley ha pasado 28 días y 11 horas en el espacio; fue piloto de Atlantis en su último viaje.
- Behnken ha acumulado 29 días y 12 horas en la órbita; 37 horas de paseo espacial.
- En los últimos nueve años, los astronautas de la NASA han subido a la órbita a bordo de las naves Soyuz de Rusia.

Un sueño mexicano

El 30 de mayo pasado, junto con la nave Crow Dragon, dos mexicanos llegaron al espacio mediante los astronautas de la NASA.

La misión central fue para José Fernández, quien en 2016, recibió la encomienda de diseñar los trajes de Behnken y Hurley para su viaje al espacio; el resultado fue el Advanced Crew Escape Suit (ACES) o Traje Avanzado de Escape de Tripulación, mismos que tuvo listos desde 2018.

Para el mexicano no era una tarea ajena, pues desde 1989 labora como diseñador de vestuario de películas de ciencia ficción. Su trabajo incluye los *Gremlins*, *Godzilla*, *Hombres de negro* y *Allien III*, *Batman*, los *X-Men* y los *Cuatro Fantásticos*.

De acuerdo con una entrevista publicada en el

sitio web de *Forbes*, el traje de los astronautas fue realizado con ingeniería inversa, es decir los diseñaron a partir de un producto ya existente. Las características principales que buscaban eran funcionalidad y estilo:

“Fernández tenía planeado hacer solo el casco pues, cuando le pidieron hacer un traje completo en dos semanas, respondió que era muy poco tiempo. No obstante, Elon Musk descartó los diseños de trajes que otras seis compañías le presentaron y terminó por trabajar al lado del diseñador”, de acuerdo con la revista *Vogue*.

Pero él no fue el único mexicano en involucrarse en la misión, el inventor Manuel Gutiérrez Novelo participó a través de una creación, la cual realizó en 1999: el visor de realidad virtual, con el que los astronautas entrenaron en medio de la pandemia por el nuevo coronavirus.



El mexicano José Fernández fue el diseñador encargado de los trajes de los astronautas; antes había participado en la elaboración de vestuario para superhéroes como Batman.

■ **1961:** Alan Shepard se convierte en el primer estadounidense en llegar al espacio.

■ **1963.** La US envía a la primera mujer a la órbita: Valentina Tereshkova.

■ **1969.** Llega el primer hombre a la Luna: el norteamericano John Glenn.

■ **1970.** Llega la misión Apollo 13, considerada la misión que unió a la humanidad.

■ **1995.** Valery Polyakov consigue el récord del mayor número de días en el espacio.



Anki Vector

Este pequeño robot responde preguntas, reacciona cuando lo tocas, juega, navega por los alrededores a través de su cámara HD y, además, se dirige solo a su base de carga baja la batería.

Dónde: www.anki.com



Bowers & Wilkins PX

Auriculares inalámbricos de diseño ochentero. Cancelan ruido y podrás olvidarte de pausar la música, con solo ponértelos o quitártelos la controlarás.

Dónde: www.bowerswilkins.com

Forever gamers

Todo hombre lleva siempre un niño dentro, así que puedes apapacharlo este Día del Padre con un "juguetito"

Playstation 4 Pro (PS4)

La PlayStation 4 Pro ofrece juegos con resolución de 4K con un precio decente y es compatible con los cascos de realidad virtual PlayStation VR y los juegos de la PS4. También puedes ver Netflix en 4K y vídeo con gráficos HDR.

Dónde: www.playstation.com



Xbox One X

Actualmente, una de las consolas de videojuegos más deseadas. Promete ser 40% más potente que cualquier otra. Jugarás en resolución de vídeo en 4K y HDR a 60 fotogramas por segundo.

Dónde: www.xbox.com



Nintendo Switch

Un mando de dos partes que pueden unirse y separarse de un smartphone para que se adapte como consola y pueda jugar en tu celular. Compatible con Android e iOS.

Dónde: www.nintendo.com



Smart Shinguards

Ideales para practicar fútbol. Tiene sensores que responden al movimientos del cuerpo, la fuerza que se usa al tocar el balón y la técnica utilizada por el jugador. Los datos se registran en él.

Dónde: www.soccerment.com

Rayos ultravioleta VS Covid-19

Aunque la economía se reactiva, las medidas de seguridad deben mantenerse o, incluso, reforzarse

Por Claudia Vieyra

R

ecientemente se ha lanzado un programa en Nueva York para desinfectar el transporte público con lámparas de rayos ultravioleta. Se ha demostrado que la tecnología UVC es eficiente, probada y efectiva para eliminar virus, incluido el SARS-COV-2 que causa el Covid-19. La pregunta es, ¿podemos implementarlo en casa?

La luz ultravioleta, un remedio viejo que promete mucho

El UVC es uno de los tres tipos de luz en el espectro ultravioleta. Este rayo es el que normalmente se ha comercializado hace ya muchos años para desinfectar hospitales, salas quirúrgicas, ductos de aire acondicionado y hasta el agua. Los hemos visto en los consultorios dentales, dentro de una caja que parece del espacio, o en los salones de belleza y spas, para desinfectar las toallas y que por cierto además son calentadores.

Los rayos ultravioletas son una tecnología que nos ha acompañado desde que tengo razón, y nunca se había puesto tanto en la mira como hoy. De hecho hace no menos de un año, llegaron a ofrecerme instalar estas lámparas en mis ductos del aire acondicionado, y yo, aunque me llamó la atención, no creí que fuera algo urgente. Les dije que “lo iba a pensar” y ahora que ya lo hice, además de que cuesta como tres veces más su valor original, el tiempo de entrega es de seis meses.

Recién han surgido, y resurgido, decenas de gadgets con esta tecnología. Una amiga me contaba que ella compró hace varios años una bolsita donde metía su celular y al cerrarla se activa el rayo ultravioleta que, en cuestión de unos minutos, lo desinfecta en su totalidad. Ahora ese mismo artículo cuesta ¡lo triple! Podemos ver online decenas de nuevos productos que emiten UVC.



LA OPINIÓN DE LOS EXPERTOS

- La luz ultravioleta es invisible al ojo humano que se divide en tres tipos UVA, UVB y UVC.
 - La que se emplea para desinfectar es la UVC, porque tiene la capacidad de destruir el ADN de los microorganismos. Por esta razón “mata” a los virus y bacterias.
 - El método con luz ultravioleta no adiciona ningún componente químico.
 - En definitiva, las lámparas ultravioletas son efectivas contra la desinfección de determinadas áreas y superficies.
- ### ¿DÓNDE USARSE Y DÓNDE NO?
- La Organización Mundial de la Salud (OMS) no aconseja el uso de las lámparas de luz ultravioleta sobre ninguna parte de la piel, ya que puede irritarla. Si se va a usar en casa sólo equipos instalados por expertos.
 - Limpieza con cloro y alcohol al 70% sigue siendo hoy la forma más segura de desinfectar el hogar.



Sudoku

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

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

Sopa de letras

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

Num. Para buscar

- | | |
|-----------|-------------|
| 1. aire | 6. mundo |
| 2. amor | 7. duda |
| 3. fuerza | 8. historia |
| 4. guerra | 9. miedo |
| 5. puerta | 10. brazo |

HORÓSCOPOS



Geminis
 (21/may-20/jun)
 Llegan noticias del pasado y te hacen paralizar de la emoción. Será un viejo amor? Pon atención.



Virgo
 (23/ago-22/sep)
 Grandioso momento para poner en marcha lo que tienes planeado en lo profesional.



Sagitario
 (23/nov-21/dic)
 Cualquier comienzo es difícil y requiere de tiempo, así que no te desesperes. Bien con el amor.



Picis
 (19/feb-20/mar)
 No seas imprudente respecto a tus proyectos. Es posible que un nuevo romance surja de la nada.



Cancer
 (21/jun - 22/jul)
 Llegar una oportunidad de ganar dinero. Estas muy irritable, evita discutir con tu pareja.



Libra
 (23/sep-21/oct)
 Trata de evitar los errores que te impiden cumplir metas. Hay gran atracción con tu pareja.



Capricornio
 (22/dic-20/ene)
 Analiza bien las cosas antes de pensar en cambios. Estarás más seductor que nunca.



Aries
 (21/mar-20/abr)
 En el trabajo debes mantener la mente clara. Tienes armonía al máximo; vives momentos mágicos.



Leo
 (23/jul-22/ago)
 La prudencia hace verdaderos sabios, piénsalo. Rodearte de cosas bellas te ayudará a ser mejor.



Escorpio
 (22/oct-22/nov)
 Pon atención porque alguien puede interesarse en tu pareja. Todo bien en el trabajo y los negocios.



Acuario
 (21/ene-18/feb)
 Los astros cubren tus proyectos personales y te ayudan en cuestiones amorosas.



Tauro
 (21/abr-20/may)
 Un dinero que creías perdido, regresará a tus manos. El amor invita a vivir momentos plenos.

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



TAQUERIAS
ARANDAS[®]

¡Sabroso...sabrosito!

¡Franquicias disponibles!

CONTACTO: Rob.clair@arandasfranchises.com

